04/2008

Mod:**SDE-20-CL**

Production code:**649074**

ELEKTRO-HEISSLUFTDÄMPFER

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG (für Deutschland)

Inhaltsverzeichnis

Seite

- Installationspläne 4
- Identifizierung Ihres Ofen 47

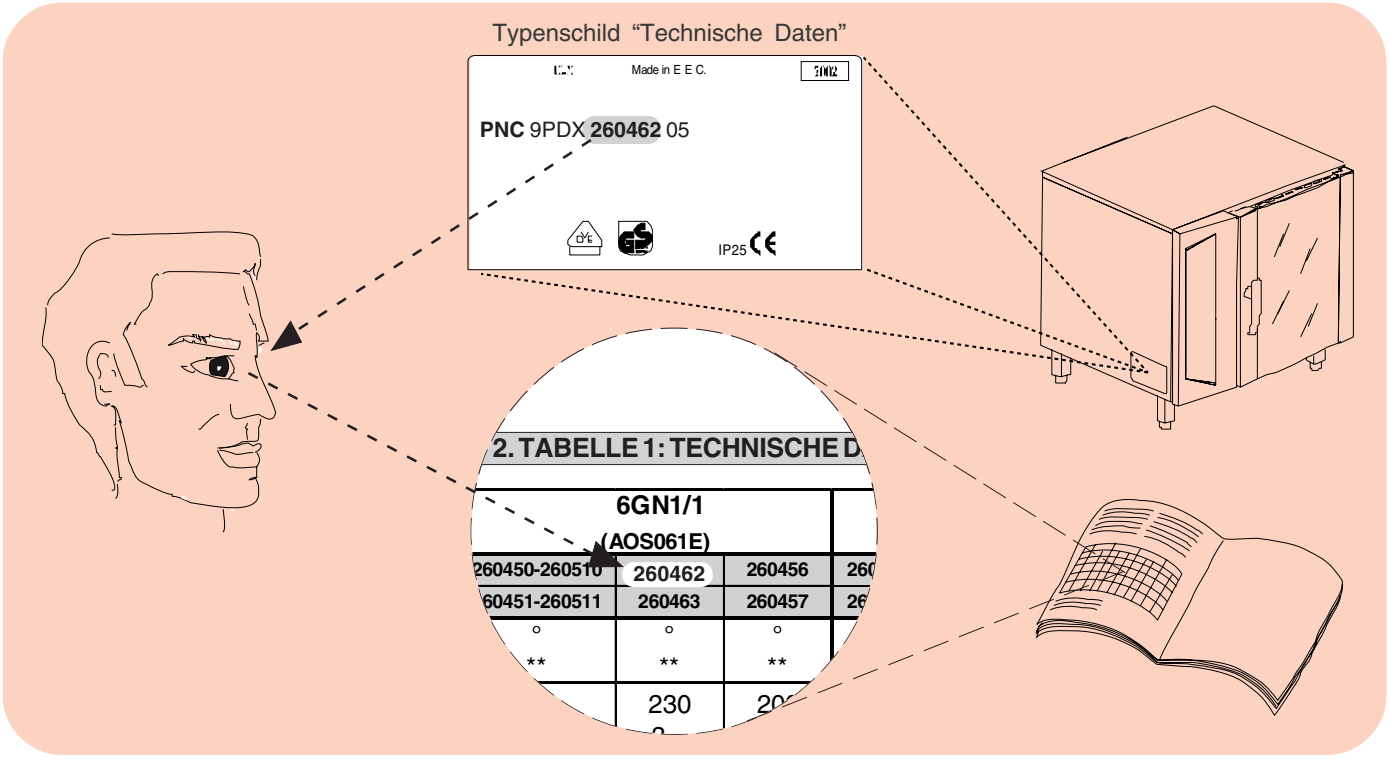
I. HAUPTMERKMALE 48
1. Beschreibung des Ofen 48
2. Tabelle 1: Technische Daten 48
3. Vorsichtsmassnahmen 49
4. Umweltschutz 49
4.1 Verpackung 49
4.2 Anwendung 49
4.3 Reinigung 49
4.4 Entsorgung 49

II. INSTALLATIONSANWEISUNGEN 50
1. Aufstellungssort 50
1.1 Bezugsnormen 50
2. Aufstellung 50
3. Elektroanschluss 50
3.1 Anschluss des Versorgungskabels 50
4. Wasseranschluss 50
4.1 Eigenschaften der Wasserversorgung 50
4.2 Wasserablaufsystem 51
5. Sicherheitsvorrichtungen 51
6. Funktionsprüfung 51
7. Wartung 52
8. Störungen und deren Ursachen 52
9. Lage der Hauptkomponenten 52

III. BEDIENUNGSANLEITUNG 53
1. Öffnen der Tür 53
1.1 Modelle mit 6 und 10 Einschüben 53
1.2 Modell mit 20 Einschüben 53
2. Schliessen der Tür 53
2.1 Modelle mit 6 und 10 Einschüben 53
2.2 Modelle mit 20 Einschüben 48
3. Beschreibung der Bedienungsblende 54
3.1 Einführung 54
3.2 Hauptschalter 54
3.3 Grundgarprogramme 54
3.4 Spezielle Garprogramme/Zusatzfunktionen 54
3.5 Programmierung/Programmabruf 55
3.6 Manuelle Zusatzfunktionen 55

BEDIENUNG DES OFEN 56
4. Ausrüstungsstufen A und B und C 56
4.1 1 Einschalten des Geräts 56
4.2 Auswahl der Betriebsart 56
4.3 Manueller Betrieb 56
4.4 Automatischer Betrieb 60
5. Alarmmeldungen und Fehlerdiagnose 63
6. Abschalten im Störungsfall 64
7. Reinigung und Wartung 64
7.1 Periodische Wartung des Dampferzeugers 65
7.2 Austausch von Verschleissteilen 66
7.3 Besondere Reinigungsanweisung 66
- DARSTELLUNG DER BEDIENUNGSBLENDE 247

- IDENTIFIZIERUNG IHRES OFEN



DE

I. HAUPTMERKMALE

1. BESCHREIBUNG DES OFEN

Diese Anleitung beschreibt bestimmte Gerätemodelle.
Weitere Angaben zu Ihrem Modell entnehmen Sie bitte der Tabelle 1 "**Technische Daten**".

Das Gerät hat folgende Ausrüstungsmerkmale:
• DigitaleTemperaturanzeige.
• Kerntemperaturfühler
• Ständige Überwachung der Garparameter während des gesamten Garvorgangs.
• Periodisches Entleeren und automatisches Durchspülen des Dampferzeugers zum Vermeiden von Verkalkung (je nach Modell).
• Anzeige des Verkalkungsgrads (siehe entsprechendes Kapitel) (je nach Modell).
• Automatische Entlüftugsklappe des Garraums.
• Rücklaufgesicherter Ablauf AIR-BREAK (Luftfalle) zur Vermeidung von Rückflüssen aus der Abwasserleitung ins Gerätinnere dadurch Festanschluss möglich (je nach Modell).
• Halogenbeleuchtung des Garraumes.
• Ergonomische geformter Griff mit 2-Stufen Sicherheitsöffnung ermöglicht das Ablassen des Restdampfes im Garraum vor Beschickung und Entnahme (je nach Modell).
• Luftgekühlte Doppelglastür für reduzierte Wärmeabgabe in die Küche und niedrige Aussentemperatur des Geräts.
• Integriertes Reinigungssystem air-o-clean vollautomatische Reinigng des Garraums dadurch einfaches Handling und Zeitersparnis (air-o-clean je nach Modell).
• Eigendiagnose bei eventuellen Störungen mit Anzeige von entsprechenden Fehlercodes (siehe dazu Abschnitt **"INFORMATIONS- UND FEHLERCODES"**).

2. TABELLE 1: TECHNISCHE DATEN

ANZAHL EINSCHÜBE		6GN1/1 (AOS062E)								10GN1/1 (AOS101E)					10 GN 2/1 (AOS102E)			20GN1/1 (AOS201E)				20 GN 2/1 (AOS202E)	
PNC *	A ^	267000 267010 237000 237010 647000 647070		267020 237020		267030				267002 267012 237002 237012 647002 647072		267022 237022		267032	267003 237003 647003 267063		267033	267004 267014 237004 237014 647004 647074		267024 237024		267005 237005 647005	
	B ^	268000 268010 238000 238010 648000 648070		268020 238020		268030				268002 268012 238002 238012 648002 648072		268022 238022		268032	268003 238003 648003		268033	268004 268014 238004 238014 648004 648074		268024 238024		268005 238005 648005	
	C ^		269000 269010 239000 239010 649000 649070		269020 239020						269002 269012 239002 239012 649002 649072		269022 239022			269003 239003 649003			269004 269014 239004 239014 649004 649074		269024 239024		269005 239005 649005	
HEISSLUFT ° DAMPFERZEUGER **		° **	°	° **	°	° **				° **	°	° **	°	° **	° **	°	° **	° **	°	° **	°	° **	°
VERSORGUNGS-SPANNUNG (VOLT)		400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	200 3 ~				400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	400 3 N~	400 3 N~
FREQUENZ (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/61	50/60				50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. Anschlusswert (kW)		10,1	10,1	10,1	10,1	10,1				17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	25	25	25	34,5	34,5	34,5	34,5	50	50
Netzsicherung (3 Stk. x 500V)		25	25	32	32	40				32	32	50	50	63	63	63	100	63	63	125	125	100	100
Kabelquerschnitt (mm^2)		5x2,5	5x2,5	4x4	4x4	4x4				5x4	5x4	4x10	4x10	4x10	5x10	5x10	5x16	5x10	5x10	4x25	4x25	5x16	5x16
Anschlusswert Lüftermotor(kW)		0,19	0,19	0,19	0,19	0,19				0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,75	0,75	0,75	0,38	0,38	0,38	0,38	1,5	1,5
Anschlusswert Dampferzeuger (kW)		9		9		9				17		17		17	24		24	24		20		48	
Anschlusswert Heissluft (kW)		9,6	9,6	9,6	9,6	9,6				17	17	17	17	17	24	24	24	34	34	34	34	48	48
max. Beschickung (Kg)		30	30	30	30	30				50	50	50	50	50	100	100	100	100	100	100	100	200	200

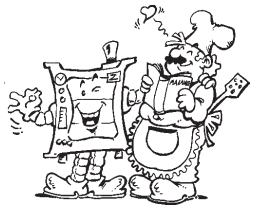
Angaben zur Geräuschemission: Die Geräuschemission der in dieser Anleitung beschriebenen Geräte liegt nicht über 70 dB (A).
* Die Modellbezeichnung Ihres Geräts ist im Feld **PNC** auf dem Typenschild "Technische Daten" angegeben, das sich unten an der linken Seitenwand befindet.

^ AUSRÜSTUNGSSTUFE.

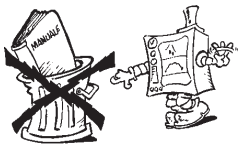
5958 033 00

3. VORSICHTSMASSNAHMEN

• Vor Installation und Inbetriebnahme des Geräts muss die vorliegende Anweisung aufmerksam gelesen werden, da sie wichtige Hinweise zur Sicherheit, dem Betrieb und der Wartung enthält.



• Die Bedienungsanleitung bitte sorgfältig und für weitere Anwender zugängig aufbewahren!



Achtung: Die Installation des Gerätes, Wartungsarbeiten jeglicher Art und die eventuelle Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschliesslich nur durch qualifiziertes und vom Hersteller zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

• Dieses Gerät ist für einen speziellen professionellen Einsatz ausgelegt und wurde ausdrücklich für das Garen von Speisen entwickelt. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß zu betrachten.

Das Gerät darf nur durch entsprechend ausgebildetes Personal betrieben werden.

• Bei einem Defekt oder Funktionsstörungen muss das Gerät abgeschaltet werden.

• Für Reparaturen wenden Sie sich bitte ausschliesslich an eine vom Hersteller zugelassene Kundendienststelle, und verlangen Sie grundsätzlich die Verwendung von Electrolux Originalersatzteilen.

Die Nichteinhaltung obiger Angaben kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und führt zum Verfall jeglichen Garantieanspruchs.

• Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstrahl oder Hochdruckreinigern gereinigt werden.

• Zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte (Chlorbleiche, Salzsäure usw.) verwenden, auch nicht verdünnt.

• Keine korrosionsfördernden Substanzen (z.B. Salzsäure) zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät verwenden.

• Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem Kapitel "**Reinigung und Wartung**".

4. UMWELTSCHUTZ

4.1 VERPACKUNG

• Alle zur Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich.
Sie können gefahrlos aufbewahrt oder in einer entsprechenden Entsorgungsanlage verbrannt werden.
Recycelbare Kunststoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

PE **Polyäthylen:** äusserer Schutz der Verpackung, Beutel mit Betriebsanleitung bzw. Gasdüsen.

pp **Polypropylen:** obere Abdeckung der Verpackung, Umreifungsbänder

PS **Polystyrolschaum:** Schutzecken

4.2 ANWENDUNG

• Das Gerät ist so konstruiert und durch Labortests optimiert, dass ein aussergewöhnlich hoher Leistungsstandard erzielt wird. Zur Reduzierung des Energieverbrauchs (Strom und Wasser) empfehlen wir, das Gerät bei längeren Betriebspausen auszuschalten und es nicht bei geöffneter Tür laufen zu lassen. Wir empfehlen auch, das Gerät unmittelbar vor dem Gebrauch vorzuheizen.

4.3 REINIGUNG

• Um die Abgabe von umweltverschmutzenden Substanzen zu reduzieren, empfiehlt sich die Reinigung des Geräts (aussen und bei Bedarf auch innen) mit Produkten, die mindestens zu 90% biologisch abbaubar sind.

4.4 ENTSORGUNG

• Das Gerät muss umweltfreundlich entsorgt werden

• Es ist zu 90% aus recycelbaren Materialien (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Stahlblech usw.) gefertigt. Diese Materialien können unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften in normalen Entsorgungsanlagen verschrottet werden.

• Schliessen Sie das Gerät durch Entfernen des Kabels vom Netz ab. Zerlegen Sie es so, und entfernen Sie alle Schliessvorrichtungen, dass nicht versehentlich jemand darin eingesperrt werden kann.

Das Symbol L am Gerät besagt, dass dieses Gerät **nicht** mit dem normalen Haushaltmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können.
Wenn Sie zur Entsorgung dieses Gerätes weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/ Kundendienstvertreter bzw. Händler dieses Produktes oder mit ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.

5958 033 00

II. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Achtung: zur Durchführung der in diesem Kapitel beschriebenen Arbeiten müssen die Blenden des Geräts abgenommen werden. Da einige Regelungen bei eingeschaltetem Gerät vorgenommen werden, müssen Sie höchste Aufmerksamkeit auf die unter Spannung stehenden Teile verwenden.

1. AUFSTELLUNGSSORT

• Das Gerät darf nur in Räumen mit entsprechender Belüftung aufgestellt werden.

1.1 BEZUGNAHME AUF BESTIMMUNGEN

• Schließen Sie das Gerät gemäß der geltenden Sicherheitsbestimmungen an.

2. AUFSTELLUNG

• Das Gerät aus der Verpackung nehmen, langsam den Schutzfilm von den Aussenwänden abziehen und dabei darauf achten, dass keine Klebstoffreste zurückbleiben. Entfernen Sie alle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel.

• Zur Entsorgung der Verpackung siehe vorstehenden Abschnitt "Umweltfreundlichkeit".

• Den notwendigen Platzbedarf und die Anschlussmasse entnehmen Sie bitte den Installationsplänen auf den ersten Seitendieser Anleitung.

• Die linke Seitenwand des Gerätes, muß einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Flächen haben, um eventuelle Wartungsarbeiten durchführen zu können. Die rechte und hintere Gerätewand müssen einen Abstand von mindestens 5 cm zu den gegenüberliegenden Flächen haben.

• Das Gerät aufstellen und die Höhe der dem fahrbaren Hordengestell(bei Geräten mit 10 Einschüben als Option) mit Hilfe der verstellbaren Füsse anpassen.

• Das Gerät ist nicht einbaufähig

Achtung:
Stellen Sie sicher, dass aus dem Ablauf des Geräts oder aus angrenzenden Geräten austretender Dampf nicht in die Belüftungsöffnungen (Kühlung der inneren Komponenten) am Boden des Geräts dringen kann.

3. ELEKTROANSCHLUSS

• Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz darf nur durch einen zugelassenen Elektroinstallateur und gemäss den einschlägigen Vorschriften erfolgen.

• Vor Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die bauseitige Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

• Das Gerät muss dauerhaft mit einem Kabel Typ H05 RN-F an das Versorgungsnetz angeschlossen werden. Das Netzkabel muss in einem Metall- oder starrem Kunststoffrohr verlegt werden. Wird der Anschluss mit einer bereits vorhandenen Leitung vorgenommen, darf das Installationsrohr nicht in das Gerät hineinragen, und das Rohr darf keine scharfen Kanten haben.

• Dem Gerät vorgeschaltet ist ein Schutzschalter mit ausreichender Leistung zu installieren mit einer Unterbrecherweite von mindestens 3 mm (z.B FI-Schalter, LS Schalter oder Sicherungen).
Dieser Schalter muss in das permanente Stromnetz des Gebäudes nahe beim Gerät eingebaut werden.

• Das Gerät muss ordentlich geerdet werden. Dazu wird das Erdungskabel an die mit ⏚ markierte Klemme des Anschlussklemmbretts angeschlossen. Des weiteren ist das Gerät an ein Äquipotentialsystem anzuschliessen. Dieser Anschluss
erfolgt mit Hilfe der mit ⏚ markierten Anschlagschraube, die sich aussen nahe dem Elektrokabeleintritt befindet. Der Äquipotentialdraht muss einen Querschnitt von mindestens 10 mm² haben.

3.1 ANSCHLUSS DES VERSORGUNGSKABELS

Zum Anschluss des Versorgungskabels an das Gerät ist wie folgt vorzugehen:

Mod. 6 - 10 - 20 GN
• Die linke Seitenwand abnehmen.
• Das Kabel gemäss den Anweisungen im beigefügten Schaltplan an die Stromklemmen anschliessen und mit einer Kabelklemme befestigen.

Der Hersteller haftet nicht für Fehler, die durch Nichtbeachten der Unfallverhütungsvorschriften verursacht werden.

4. WASSERANSCHLUSS

(Siehe Installationspläne am Anfang dieser Bedienungsanleitung)

Beim Geräteanschluss an das Wasserleitungsnetz mit flexiblen Rohren dürfen nur neue, keine gebrauchten Rohre verwendet werden.

Der Ofen verfügt über zwei getrennte Anschlüsse ("B" und "N") für die Wasserversorgung.

Die Versorgungsleitungen beider Anschlüsse müssen mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn versehen werden. Vor der Installation der Filter empfiehlt es sich, eine gewisse Menge Wasser durchfliessen zu lassen, um die Leitung von eventuellen Festkörperpartikeln zu reinigen.

4.1 EIGENSCHAFTEN DER WASSERVERSORGUNG

4.1.1 WASSERANSCHLUSS "N".

Achtung (NUR AUSRÜSTUNGSSTUFE **A**)
Die Wasserzufuhrleitung (mitgeliefert) muss einen **Innendurchmesser von mindestens 20 mm haben** und darf nicht mit 90° Krümmungen verlegt werden.

Das Dampfkondensationssystem muss an Kaltwasser mit folgenden Eigenschaften angeschlossen werden:
- **Gesamthärte** nicht über 22°d.H.(40° franz. Härte); bei AUSRÜSTUNGSSTUFE **A**-Geräten mit air-o-clean (automatisches, integriertes Reinigungssystem) wird die Verwendung von Wasser mit einer Härte nicht über 11°d.H.(20° franz.) Härte empfohlen, auf Anfrage kann als Option ein Wasserenthärter mit automatischer Regenerierung mitgeliefert werden, der an die Zulaufleitung "N" angeschlossen wird;
- **Empfohlener Druck** zwischen **150 und 250 kPa (1.5-2.5 bar), max. 450 kPa (4.5 bar);**

Bei einem zu niedrigen Druck arbeitet das Reinigungssystem nicht einwandfrei.

Hinweis:
Bei der Kontrolle der korrekten Wasserinstallation sicherstellen, dass sich der Drehspülarm (CLEANING SYSTEM) mit mindestens 100 Umdreh./min. (max. 120) dreht.

4.1.2 WASSERANSCHLUSS "B".

(Mitgeliefertes Anschlussrohr)
Das Dampferzeugungssystem muss an **Trinkwasser** mit folgender Beschaffenheit angeschlossen werden:
- **Gesamthärte** zwischen 3° und 7°d.H.(0,5 und 5 ° franz. Härtegraden)

deutsche Härte zum Vorbeugen von Kalkbildung im Inneren des Dampferzeugers. Auf Anfrage kann als Option ein Wasserenthärter mit automatischer Regenerierung mitgeliefert werden, der an die Zulaufleitung "B" angeschlossen wird.
Dieses Gerät kann auf Anfrage auch mit einer Harzsterilisierung geliefert werden.
- **Empfohlener Druck** zwischen **150 und 250 kPa (1.5-2.5 bar), max. 450 kPa (4.5 bar);**
- **Chlorionen-Konzentration (Cl -)** nicht über ~10 ppm (akzeptabler Vergleichswert), um Schäden an den Edelstahlteilen im Innern des Geräts zu vermeiden.
- **pH-Wert** grösser als 7.

5958 033 00

Auf Anfrage kann das Gerät als Option mit einer speziellen Filtervorrichtung geliefert werden, die an der Zulaufleitung "B" installiert wird. Diese Vorrichtung dient auch als Wasserenthärter und reduziert den Härtegrad auf unter 1°d.H.(5° franz. Härte).

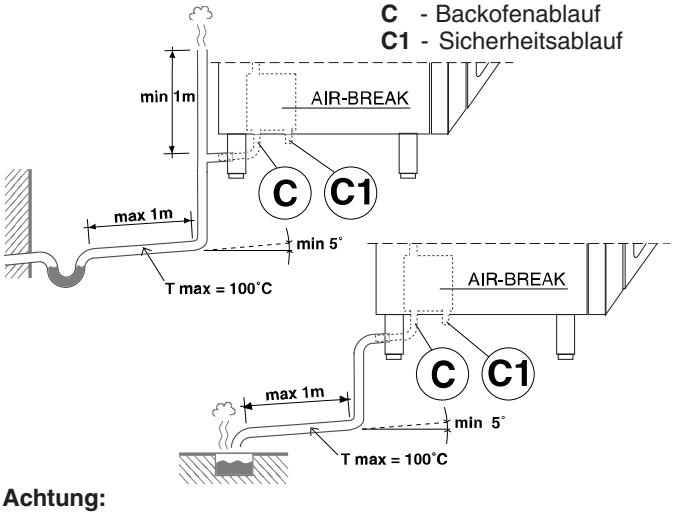
- **Elektrische Leitfähigkeit** zwischen 50 und 2000 µS/cm (20°C).

Achtung: Es dürfen nur vom Hersteller gelieferte Wasser-Aufbereitungssysteme verwendet werden. Missachtung führt automatisch zum Garantieverlust.
Der Einsatz von Dosiersystemen zum Vermeiden von Kalkablagerungen in den Rohrleitungen (z. B. Polyphosphat-Dosierer) ist ebenfalls untersagt, da diese die einwandfreie Funktion des Geräts beeinträchtigen können.

4.2 WASSERABLAUFSYSTEM

- MODELLE AUSRÜSTUNGSSTUFEN **A** -

Das Gerät ist mit einem internen Sicherungssystem ausgestattet, dem sogenannten AIR-BREAK (Luftfalle) zur Vermeidung eventueller Rückflüsse der Abwasserleitung in die inneren Leitungen des Ofen. Dieses System erlaubt es, die Abflussleitung des Geräts direkt an die Abwasserleitung anzuschliessen oder an einen offenen Bodenabfluss in der Küche. Das Ablaufrohr, metallisch oder flexibel, kann seitlich angebracht werden oder hinter dem Gerät, wenn es nicht direkt an einer Wand aufgestellt ist, auf jeden Fall ist die vordere Zone freizuhalten. Der Durchmesser des Rohres muss nicht kleiner sein, als der des Ablaufausganges des Ofens (1" 1/4), und seine Länge darf nicht mehr **als einen Meter** betragen. Des weiteren muss es bis 100 °C Hitzebeständig sein. Verjüngungen an den flexiblen Leitungen sowie an den metallischen sind auf der ganzen Länge
des Ablaufs zu vermeiden. Auch sind horizontale Leitungen, in denen sich Wasser stauen kann, zu verhindern (sie müssen eine Neigung von mindestens 5% haben).



Achtung:
- Nicht den Sicherheitsauslass **C1** verstellen.
- Nicht den Sicherheitsablauf **C1** an die Kanalisation anschließen.

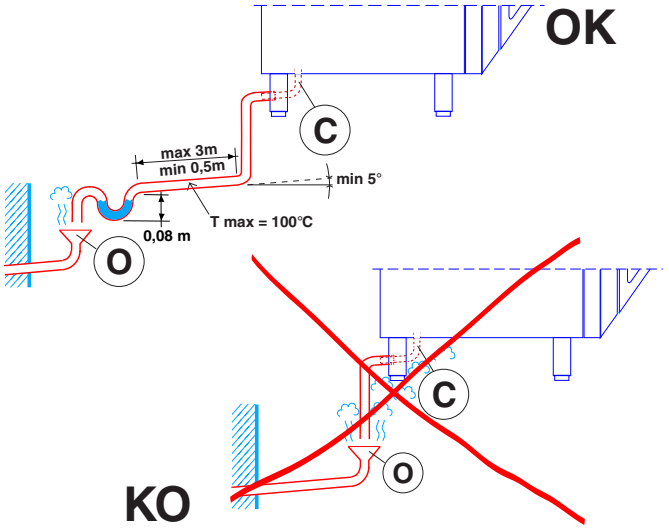
Hinweis:
Falls aus der Vorrichtung AIR-BREAK (Sicherheitsablauf C1) Wasser austritt, bedeutet dies, dass Ablauf C verstopft ist. Die Behebung der Verstopfung **darf nur von Fachkräften ausgeführt werden.**

- MODELLE AUSRÜSTUNGSSTUFEN **B** UND **C** -

Den Ablaßstutzen “C” an eine Leitung **gleichen Durchmessers** anschließen, die **zwischen 0.5 und 3 Metern** lang und bis **mindestens 100°C** temperaturbeständig sein muß. Diese Leitung muß das Wasser zwingend über einen Syphon (Höhe 80 mm) in einen freien Auslauf “O” (Air-Break) oder ein Gitter im Boden ablassen (siehe Abb. 12b), um zu verhindern, daß ein eventueller Rücklauf aus der Kanalisation in die Leitungen innerhalb des Ofens oder der Garzelle gelangen kann.

Verengerungen an flexiblen Leitungen und Knicke an metallischen Leitungen müssen auf der gesamten Länge der Abflußleitung vermieden werden. Darüber hinaus müssen waagrechte Leitungsteile vermieden werden, um das Anstauen von Wasser zu verhindern (minimale Neigung 5%).

Achtung: Die Abluftanlage muß so installiert werden, daß eventuell vom ”Air-Break” austretende Dämpfe nicht in die Belüftungsöffnungen am Boden des Geräts gelangen können.



5. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- Sicherungen (siehe Elektroschaltplan) hinter der Bedienblende. Bei Ersatz den Deckel aufschrauben und das beschädigte Teil durch ein neues mit derselben Leistung ersetzen; dieser Wert ist auf dem entsprechenden Typenschild angegeben.

- Garraumsicherheitsthermostat mit manuellem Reset hinter der Bedienungsblende. Bei Auslösen des Sicherheitsthermostats wird die Stromzufuhr für Heissluft unterbrochen.

- Motorschutzschalter mit automatischem Reset für das Lüfterrad :
er löst bei Überhitzung des Motors aus, schaltet die Stromzufuhr ab und schützt somit das Gerät.
Resetvorgänge müssen von Fachtechnikern nach Beheben der Fehlerursache vorgenommen werden.

6. FUNKTIONSPRÜFUNG

• Schalten Sie das Gerät ein gemäss den Angaben in Kapitel “Bedienungsanleitung”
• Erläutern Sie dem Anwender anhand der Bedienungsanleitung die Bedienungs- und Wartungsanweisungen dieser Dokumentation.

Achtung:
- An einigen Stellen wird das Gerät aussen heiss; bitte darauf achten!
- Bitte nicht versehentlich die Abzugsöffnungen oben auf dem Gerät zustellen!

- Mit warmem Ofen den korrekten Betrieb des Türschließmechanismus überprüfen. Die Schließvorrichtung ggf. durch Veränderung der Nasenposition einstellen.

7. WARTUNG

5958 033 00

Alle Komponenten, die routinemässig gewartet werden müssen, sind leicht zugängig durch Aufklappen der Bedienungsblende oder durch abnehmen der linken Seiten- und der Rückwand.

8. STÖRUNGEN UND DEREN URSACHEN

Auch bei normalem Betrieb können Unregelmässigkeiten oder Betriebsstörungen auftreten.

Garraumheizung schaltet nicht ein oder ist unzureichend.
Mögliche Ursachen:
• Temperaturbegrenzer im Garraum hat ausgelöst
• Heizelemente defekt
• Prüfen Sie den Schütz des defekten Heizelementes
• Temperaturfühler defekt, Fehleranzeige “EPt1”
• Regeleinrichtung defekt
• Sicherung F2 ausgelöst, siehe Schaltplan

Dampferzeuger schaltet nicht ein oder unzureichende Dampferzeugung.
Mögliche Ursachen:
• Heizelemente defekt
• Prüfen Sie den Schütz des defekten Heizelementes
• Regeleinrichtung defekt
• Sicherung F2 ausgelöst
• Wasserzufuhr unterbrochen
• Ventil der Dampferzeugerentleerung defekt
• Magnetventile in der Wasserzuleitung defekt (öffnen nicht)

Falsche Garraum-Temperaturanzeige
Mögliche Ursachen:
• Elektronische Regelung defekt
• Temperaturfühler defekt, verschmutzt bzw. unterbrochen; siehe Fehleranzeige EPt1

Gerät schaltet ab.
Mögliche Ursachen:
• Sicherung F2 ausgelöst; einzelne Bauteile sind defekt.

I**nnenbeleuchtung defekt**
ACHTUNG: Vor dem auswechseln der Leuchten das Gerät ausschalten.

9. LAGE DER HAUPTKOMPONENTEN

(Eingriffe jeglicher Art im Gerät dürfen ausschliesslich durch einen vom Hersteller zugelassenen und geschulten Techniker vorgenommen werden)

Nach Abnehmen der Bedienungsblende sind folgende Komponenten zugänglich:
- Steuerplatinen
- Muffel-Temperaturbegrenzer
- Sicherungen
- Tür-Mikroschalter
- Trafo der Garraum-Halogenlampen
- Motor der automatischen Be- und Entlüftungsklappe des Garraumes

Durch Abnehmen der linken Seitenabdeckung und der hinteren Abdeckung des Geräts hat man Zugang zu allen anderen Komponenten.

5958 033 00

III. BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor Inbetriebnahme des Ofen lesen Sie bitte aufmerksam diese Anleitung. Sie enthält wichtige Informationen für den korrekten und optimalen Betrieb des Gerätes. Sollten Sie weitere Angaben zu den Eigenschaften und Leistungen benötigen, wenden Sie sich bitte an den Vertragshändler.

• Stellen oder legen Sie keine Töpfe oder Küchengeräte auf den Ofen, um die Wrasen- und Dampfabzugsöffnungen nicht zu verschließen.

• Das Gerät sollte regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) vollständig gewartet werden. Zu diesem Zweck empfiehlt sich der Abschluss eines Wartungsvertrags.

• Der Kerntemperaturfühler ist ein Präzisionsbauteil und muss daher äusserst vorsichtig behandelt werden, um Beschädigungen durch unsachgemässes Einstecken, He ausziehen oder Anschlagen (besonders bei Modellen mit Beschickungswagen) zu vermeiden.

Die Garantie deckt den Austausch von durch unsachgemässen Einsatz beschädigten Kerntemperaturfühlern nicht ab.

• Beim Kombigaren sollte eine Temperatur von 200 - 210° C nicht überschritten werden; die Funktion der Garraum dichtung könnte beeinträchtigt werden.

• Zwischen den eingeschobenen Behältern/Rosten etc. sollte ein Abstand von mindestens 40 mm eingehalten werden um eine korrekte Heissluft-/Dampfführung zu gewährleisten.

• Falls der Backofen in der Nähe von Geräten aufgestellt wird, die fettige Dämpfe erzeugen (z. B. Fritteusen), sollte der **Luftfilter** (nicht im Lieferumfang inbegriffen) unter der **Bedienblende** zum Schutz der Elektronik installiert werden.

• Während des **Vorheizens** des Ofens 20 GN 1/1 oder 2/1 den Wagen (ohne Speisen) einschieben, um die untere Öffnung zwischen Zelle und Tür zu schließen. Dadurch wird vermieden, dass Dampf austritt und die Platine der Bedienblende beschädigt.

- **Speisen bitte nicht im Garraum salzen, besonders bei Garvorgängen mit Feuchtigkeitszufuhr. Salz kann auf Dauer den Edelstahl angreifen.**
- **Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten wie hochprozentigen Alkohol.**

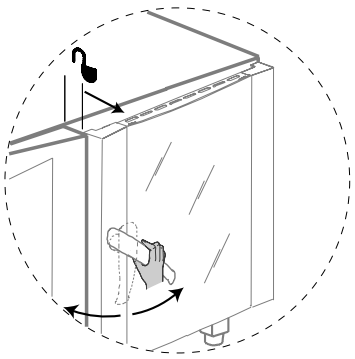
Achtung!
Die maximale Höhe zum Einschub von Blechen/Rosten darf nicht mehr als **1,6** m sein. Dies wird nur erreicht, wenn das Gerät entsprechend den Installationshinweisen und mit Originalunter-gestellen installiert wird. Falls andere Unterbauten benutzt werden, die nicht die gleichen Abmessungen haben, ist darauf zu achten, dass die maximale angegebene Höhe **nicht überschritten** wird. Falls sie überschritten wird, besteht die Gefahr das heisse Flüssigkeiten (Sossen, Öle, flüssige Fette, usw.) beim Herausziehen aus den oberen, nicht einsehbaren Behältern verschüttet werden.

1. ÖFFNEN DER TÜR

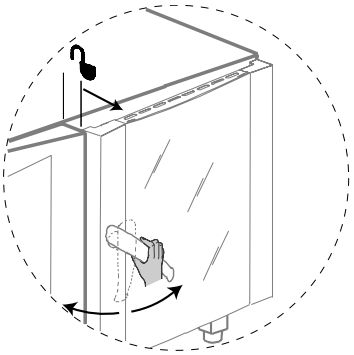
11.1 MODELLE MIT 6 UND 10 EINSCHÜBEN

Achtung! Verbrennungsgefahr.
Bei heissem Gerät dieb die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

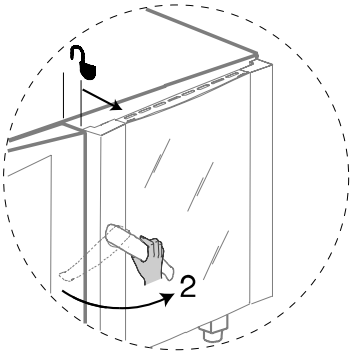
a) Den Türgriff bis zum Anschlag beliebig nach rechts oder links drehen, um die Backofentür ganz zu öffnen.
Ein eventuell ablaufender Garvorgang wird unterbrochen (Ausser dem Regenerierungs programm).



MODELLE mit SICHERHEITSSYSTEM (auf Anfrage)
Der Ofen ist mit einem **Sicherheitssystem** ausgerüstet, das ein komplettes zu schnelles Öffnen der Tür und damit die Gefahr von Verbrühungen durch austretenden Dampf vermindert. Führen Sie daher, folgende Arbeitsschritte aus:
a) Den Türgriff bis zum Anschlag nach rechts drehen.
Die Tür öffnet sich einen Spalt breit und hakt an der **Sicherheits-vorrichtung** ein. Ein eventuell ablaufender Garvorgang wird unterbrochen (Ausser dem Regenerierungs programm).



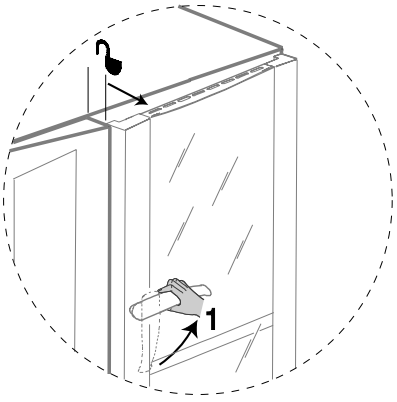
b) Den Griff bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Backofentür ganz zu öffnen.



1.2 MODELL MIT 20 EINSCHÜBEN

Achtung! Verbrennungsgefahr.
Bei heissem Gerät dieb die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

a) Den Griff bis um 90° nach links drehen, um die Backofentür ganz zu öffnen.
Ein eventuell ablaufender Garvorgang wird unterbrochen (Ausser dem Regenerierungs programm).



2. SCHLIESSEN DER TÜR

2.1 MODELLE MIT 6 UND 10 EINSCHÜBEN

Schliessen Sie die Tür durch Andrücken, das Wort „door“ im Display erlischt.

2.2 MODELLE MIT 20 EINSCHÜBEN

a) Drehen Sie den Türgriff bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und schließen Sie die Tür.
b) Die Tür in dieser Position angedrückt halten, den Griff in die senkrechte Position bringen, und die Tür ist fest verschlossen

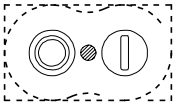
5958 033 00

3. BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSBLENDE

3.1 EINFÜHRUNG

Zum besseren Verständnis der folgenden Bedienungsanleitung schlagen Sie bitte die letzte Doppelseite mit der Darstellung der Bedienungsblende Ihres Gerätes auf.
Im folgenden finden Sie die Beschreibung aller verfügbaren Funktionen gemäss den verschiedenen Modellen dieser Serie. **Einige Funktionen sind bei allen Modellen gleich, andere sind nur bei bestimmten Modellen vorhanden.**

3.2 HAUPTBEDIENUNGSTASTEN



Hauptschalter

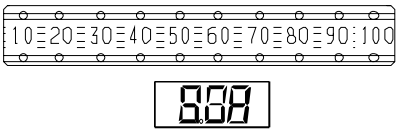
Garprogramm/Programmstart/-Stop

3.3 GRUNDGARPROGRAMME

Heissluft: Z10°C bis 300°C. Ideal zum Braten, Backen, Grillen, Rösten, Toasten, Niedertemperaturgaren bei Teil- und Vollbeschickung.

Kombination, Heissluft&Dampf: Unter 50°C zum gären, maximale Temperatureinstellung: 250°C Reduzierung der Gewichtsverluste bei gleichzeitiger Verkürzung der Garzeit für alle Produkte, die während des Garprozesses Feuchtigkeit benötigen, z.B. Aufläufe, Grossbratstücke, Geflügel, Teige und Desserts. Bei einer Temperatureinstellung zwischen 110°C-120°C auch zum beschleunigten Dämpfen von Pellkartoffeln oder Gemüse, wie z.B. Rote Beete geeignet.

Dampf: 10°C-100°C. Für alle Lebensmittel, die anstelle in Wasser gekocht, gedämpft werden können. Dämpfen, Dünsten, Kochen, Blanchieren, Auftauen und Konservieren bei diesen Garverfahren bleiben Nährwert, Farbe, Konsistenz und Eigengeschmack besser erhalten als bei vergleichbarer Zubereitung in Topf Oder Kessel.



air-o-clima: Zur Anzeige des realen Feuchtigkeitsgrades im Heissluft-, Kombi- und Regeneriermodus.

Temperatureinstellung Garraum Anzeige von soll- und Ist- Wert.

Zeitsteuerung/-Kerntemperatur Einstellung Anzeige von soll- und ist- Wert .

3.4 SPEZIELLE GARPROGRAMME/ZUSATZFUNKTIONEN

Zusatzfunktionen
Nützliche Funktionen für die jeweilige Garart.

Pausenphase: Start-Vorprogrammierung und die Möglichkeit eine Pause zwischen den einzelnen Garschritten, oder am Garende Einzufügen.

Regenerieren: Ideales Garraumklima zum Regenerieren von GN Schalen, Platten Einzel-oder Mehrportionsschalen, oder Tellergerichten im Bankettsystem (max. Temperatur 250°C).
Das Regenerierprogramm besteht aus einer einzigen Phase mit folgenden Merkmalen:
- ein Spezialzyklus mit kontrollierter Feuchtigkeit von 60 % (eventuell veränderbar);
- ein voreingestellter Temperaturwert von 180°C (ggf. veränderbar);
- volle Heizleistung;
- eine voreingestellte Zeit von **30 Minuten** (ggf. veränderbar);
nach dem Start bleibt er sowohl mit geschlossener als auch offener Tür eingeschaltet.

Achtung! Verbrennungsgefahr.
Bei heissem Gerät dieb die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

Der Regenerierzyklus kann außer mit einer festgelegten Zeit auch im kontinuierlichen Modus **Cont** oder mit **Kerntemperaturregelung durchgeführt werden.**

HOLD

Kochzyklus und Haltung: für langsames und verlängertes Kochen, typisch für Fleisch (speziell für große Stücke).
Er ist mit den Betriebsarten **Heißluft, Kombi, Dampf** und **Regenerieren** kombinierbar.

HACCP

HACCP: zum Speichern des Garprogramms gemäss den **HACCP** Standards **Hazard Analysis and Critical Control Points** (Analyze von Gefahren und kritischen Kontrollpunkten). Je nach System können die Daten des Garvorgangs protokolliert und an einem dem Gerät angeschlossenen Drucker gedruckt oder in einem PC gespeichert werden.

Reinigungszyklus: Halbautomatischer Zyklus zur Reinigung des Ofens (siehe Abschnitt 7. REINIGUNG UND WARTUNG).

5958 033 00

Garen mit reduzierter Lüftergeschwindigkeit: fIdeal für die schonende Zubereitung von empfindlichen Speisen; Kann bei jeder Betriebsart eingesetzt werden.

Garen mit reduzierter Heizleistung: Vermeidung von Stromspitzen, optimal für Langzeitbraten.

ECO-DELTA-Garen: für große Stückgrößen (5kg und mehr, z. B. ganzer Puter, Schweinskeule, ...).
Hierbei wird eine Temperatur zwischen 1°C und 120°C gewählt. Es handelt sich um einen gemäßigten, langen Garvorgang, da die Temperatur in der ZELLE automatisch abhängig von der Temperatur im Innern des Gargutes (KERNTEMPERATUR-FÜHLER) geregelt und eine konstante Differenz (ECO-DELTA) zwischen den beiden Temperaturwerten vom Anfang bis zum Ende des Garvorgangs beibehalten wird.

Beispiel:

GARVORGANG:	BEGINN	.....	ENDE	
ECO-DELTA =	80°... 80...80...	80...	80°C	(eingestellt)
KERNTEMPERATUR-FÜHLER =	10°... 11...12...	40...	60°C	(eingestellt)
ZELLE =	90°... 91...92...	120...	140°C	(Ergebnis)

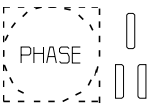
Entlüftungsklappe GARRAUM: Feuchtigkeit wird im Programm Heissluft abgeführt (max. Temperatur 300° C).

Türkontrolle; leuchtet bei geöffneter Tür.

Kalkanzeige Dampferzeuger: Bei Blinken, muss der Dampferzeuger entkalkt werden (gemäss den Anweisungen aus Paragraph 7).

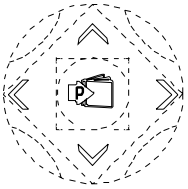
Anzeige der Dampferzeugerfunktion:
- aus: Dampferzeuger ist betriebsbereit
- blinkend: Dampferzeuger wird gefüllt oder Wassermangel.
Stellen Sie sicher, dass Wasser in das Gerät zuläuft!

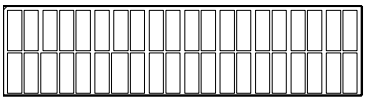
Zentrales Einstellrad: Zum Einstellen der angewählten Parameter; z.B. Garraumtemperatur, Kerntemperatur, Zusatzfunktionen usw.



Garprozess aus zwei einzelnen Kochschritten.
(NUR AUSRÜSTUNGSSTUFE **B**).

3.5 PROGRAMMIERUNG/PROGRAMMABRUF





Einstellen der Kontrolle der Garprogramm-Programmierung: Tasten zum Speichern, Ändern und Löschen von Garprogrammen (NUR AUSRÜSTUNGSSSTUFE **A**)

Programmauswahl : zum Abrufen und Auswählen gespeicherter Programme (NUR AUSTRÜSTUNGSSTUFE **A**).

3.6 MANUELLE ZUSATZFUNKTIONEN

Manuelles Einsprühen von Wasser den Garraum: zum Erhöhen
des Feuchtigkeitsgrads während eines Garvorgangs im Programm Heissluft.

Manuelle Entleerung des Dampferzeugers: Durch Drücken dieser Taste wird das Wasser des Dampferzeugers abgelassen.

Achtung! Zum Vermeiden von Kalkbildung im Dampferzeuger:
- Stellen Sie sicher, dass der Wasserzulauf den Anforderungen entspricht – siehe "Installation";
- Leeren Sie den Dampferzeuger nach jeder Schicht.

Schnellabkühlung: Diese Funktion dient der Schnellrückkühlung des Garraums und wird automatisch bei Bedarf aktiviert(z.B. beim Umschalten von Betriebsart Heissluft 200°C auf Dampf 100°C. Kann auch manuell aktiviert werden. Zum Beschleunigen der Rückkühlung kann auch die Tür geöffnet werden.

Achtung! Verbrennungsgefahr.
Bei heissem Gerät dieb die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

Prüfen Sie vor der Benutzung des Geräts:

- der externe elektrische Sicherheitsschalter ist eingeschaltet,
- die Wasserhaupthähne an/aus sind geöffnet,
- die Abläufe des Ofens sind frei.

BEDIENUNG DES OFEN

4. AUSRÜSTUNGSSTUFEN A und B und C

Das Garen von Lebensmitteln erfolgt durch Erhitzung und kann auf verschiedene ART UND WEISE, bei einer bestimmten TEMPERATUR, einer bestimmten GARZEIT und einer bestimmtenFEUCHTIGKEIT vorgenommen werden. Diese Faktoren müssen daher festgelegt werden, um einen GARZYKLUS zu bestimmen.
Auf dieser Grundlage funktioniert der Ofen hauptsächlich, indem er die in den folgenden Abschnitten beschriebenen Vorgänge ausführt:

— EINSTELLEN DES GARZYKLUS —-
- WAHL DER GARART
- EINSTELLEN DER GARTEMPERATUR
- EINSTELLEN DER GARZEIT
- EINSTELLEN UND GEBRAUCH DES KERNTEMPERATURFÜHLERS
- EINSTELLEN DES FEUCHTIGKEITSGRADES
- START DES GARZYKLUS

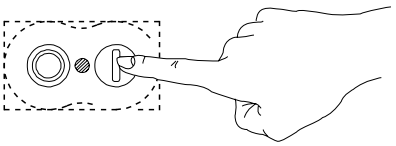
Es folgen weitere Abschnitte zur Erläuterung weiterer Betriebsfunktionen wie:
- MANUELLER ZYKLUS (KONTINUIERLICHER GARVORGANG)
- UTILITY-ZUSATZFUNKTIONEN
- STUFENGAREN MIT AUTOMATISCHER FOLGE

Schließlich gibt es bei Öfen der Ausrüstungsstufe **A** einen Abschnitt zur Funktion der Speicherung von Rezepten (z. B. HÄHNCHEN) oder Programmen genannt:

- REZEPT- ODER PROGRAMMSPEICHERUNG

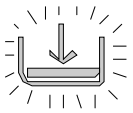
4.1 EINSCHALTEN DES GERÄTS

Um den Herd einzuschalten **ist der Hauptschalter I** zu drücken, folgend gezeigte Taste:



Es folgt ein Lampenselbsttest und alle wählbaren Programmwahltasten blinken:
- die entsprechende Drucktaste leuchtet auf;
- die Bedienblenden gehen an, und einige Funktionen blinken;
- das Display des Thermometers/Thermostats **TS** zeigt die aktuelle Garraumtemperatur an;

- der Dampferzeuger ist **bereit** (Leuchte aus)

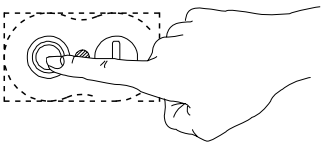
- der Dampferzeuger ist in der Phase der **Auffüllung**  (Leuchte blinkt);

- der Dampferzeuger ist **bereit** (Leuchte aus)

- PrEH: Dampferzeuger in Vorheizphase (warten, bis Code ausgeblendet wird).

4.1.1 AUSSCHALTEN DES HEISLUFTDÄMPFERS

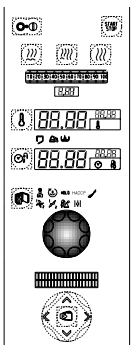
Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie die Taste **"0"**:



4.2 AUSWAHL DER BETRIEBSART (MANUELL ODER AUTOMATISCH)

Die Bedienungsblende ist in zwei Teile aufgeteilt, manueller; und Automatischer Betrieb.

MANUELLER Betrieb AUTOMATISCHER Betrieb



(level **B** und **C**) (level **A**)

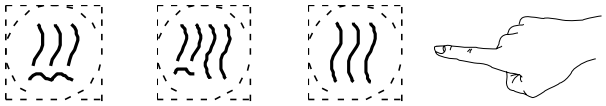
Der Ofen Ausrüstungsstufe **A** Kann manuell oder automatischern arbeiten. Der Ofen Ausrüstungsstufe **B** und **C** nur manuell.

4.3 MANUELLER BETRIEB

EINSTELLUNG DES GARZYKLUS

4.3.1 WAHL DER GARART

Nach dem EINSCHALTEN DES HEISSLUFTDÄMPFERS wählen Sie eine Betriebsart durch Drücken der entsprechenden blinkenden Taste, die dann aufleuchten wird.
Dampf Kombination Heissluft



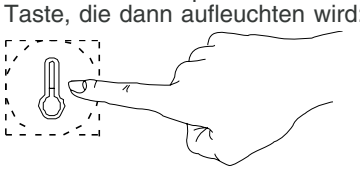
Dampf Kombigaren Heissluft

Die Garparameter wie in den nachfolgenden Abschnitten erklärt eingeben.

Hinweis:
Die DISPLAYS der Temperatur und der Zeit blinken 5 Sekunden lang in Erwartung der Eingabe. Wird kein Wert eingegeben, bleibt der voreingestellte Wert (Default) gespeichert, der zu blinken aufhört

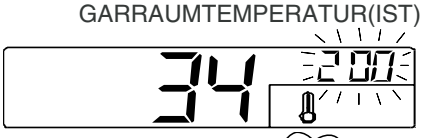
4.3.2 EINSTELLEN DER GARTEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die folgende blinkende Taste, die dann aufleuchten wird:

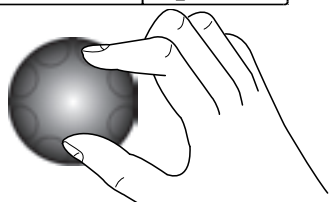


Auf dem entsprechenden Display wird in grosser grüner Schrift die TEMPERATUR Ist-Temperatur im Garraum angezeigt und in kleiner roter Schrift die SOLL-TEMPERATUR (blinkend für 5 Sekunden).

z. B.: 34°C
GARRAUMTEMPERATUR(IST)



z. B.: 200°C
GARTEMPERATUR
(Soll)



Drehen Sie das Zentrale Einstellrad im Uhrzeigersinn (zum Erhöhen)

5958 033 00

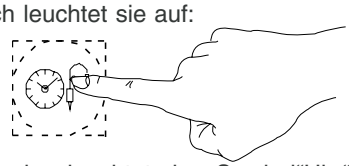
oder entgegengesetzt (zum Verringern), um an dem kleinen DISPLAY die gewünschte GARTEMPERATUR einzustellen.
Nach 5 Sekunden hört die Anzeige der GARTEMPERATUR auf zu blinken, und das Gerät ist betriebsbereit.

Hinweis 1
Beim **Dampfzyklus** wird die Betriebstemperatur automatisch auf 100°C festgelegt. Eine **niedrigere Dampftemperatur** von 25 °C - 99 °C kann durch Drehen am entsprechenden Schalter eingestellt werden.

Hinweis 2
Beim KOMBINIERTEN Garen kann ein **Gärzyklus** durchgeführt werden, indem man eine Temperatur unter 50°C (25 bis 49°C) einstellt.
Wird der Gärzyklus als erste Phase eingestellt, wird das **Vorheizen der Zelle** ausgeschlossen.

4.3.3 EINSTELLUNG DER GARZEIT

Zum Einstellen der Garzeit die blinkende Taste, einmal drücken; danach leuchtet sie auf:



Im Display leuchtet das Symbol“Uhr“ und in grosser grüner Schrift dieRestlaufzeit des Garvorgangs angezeigt und im kleinen Display mit roter Schrift die einzustellende Gesamtlaufzeit (blinkend für 5 Sekunden).

Z. B.: 1 h 30'
RESTLAUFZEIT

Z. B.: 1 h 30'
GESAMTLAUFZEIT

Symbol“Uhr“ leuchtet,
das bedeutet Funktion Garzeit ist aktiviert

Das Zentrale Einstellrad im Uhrzeigersinn drehen (zum Erhöhen) oder entgegengesetzt (zum Verringern), um am kleinen DISPLAY die gewünschte GARZEIT einzustellen.
Nach 5 Sekunden blinkt die Anzeige der EINGESTELLTEN GARZEIT nicht mehr, das diese ist somit gespeichert.

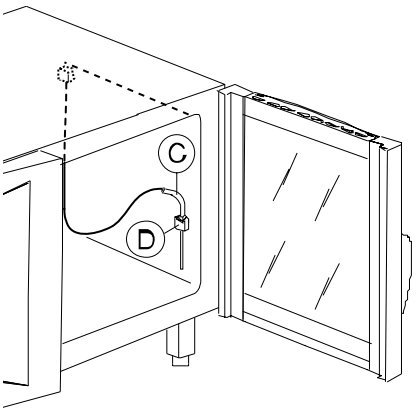
Hinweis:
In diesem Fall gibt es nur einen Garvorgang oder eine Phase damit die restliche AKTUELLE ZEIT und die TOTALE restliche ZEIT gleich sind.

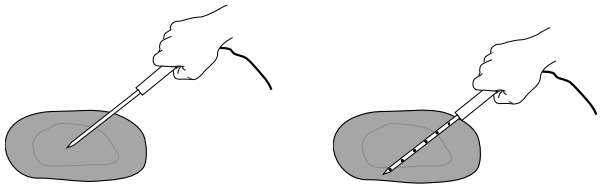
4.3.4 ARBEITEN MIT DEM KERNTEMPERATURFÜHLER (BEI LEVEL A: 6 PUNKT MULTI-SENSOR)

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Temperatur im Kern des Produktes ganz genau geregelt werden. Der gewünschte Wert wird zu Beginn des Garvorgangs eingestellt, und der Zyklus wird automatisch bei Erreichen dieser Temperatur beendet.

Achtung: der Kerntemperaturfühler ist ein Präzisionsbauteil. Unsachgemässes Einstecken und Herausziehen sowie Anschlagen (besonders bei Einsatz von Beschickungswagen) müssen unbedingt vermieden werden. Die Garantieleistungen umfassen nicht den Austausch von Kerntemperaturfühlern, die durch unsachgemässen Gebrauch beschädigt wurden.

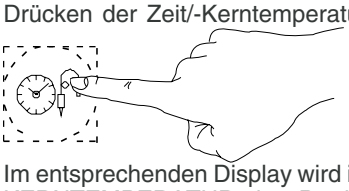
1) Das Gerät einschalten.
Den Kerntemperaturfühler “C” aus seiner Halterung “D” nehmen, sollte er bedingt durch das Vorheizen, zu heiss Sein, bitte mit kaltem Wasser runterkühlen. Vorsichtig in das Produkt ohne Kraftaufwand einführen und sicherstellen, dass die Spitze des Fühlers sich in der Mitte des Produktes befindet (Nur Level B).





AUSRÜSTUNGSSTUFE **B** und **C** AUSRÜSTUNGSSTUFE **A**
Kerntemperaturfühler 6 Punkt Multi-Sensor
mit 1 Messpunkt (in der Spitze) mit 6 Messpunkten

Der Ofen der AUSRÜSTUNGSSTUFE **A** verfügt über einen Kerntemperaturfühler mit 6 Sensoren (6 Punkt Multi-Sensor), die über die gesamte Länge des Fühlers angebracht sind. Mit dessen Hilfe kann die Temperatur im Produktinneren korrekt gemessen werden, auch wenn die Spitze den Mittelpunkt des Gargutes durchstochen hat.
Die Tür schliessen.
2) Die gewünschte Betriebsart wählen und wie unter4.3.2.beschrieben eine Gartemperatur einstellen.
Achtung: Beim Garen über Kerntemperatur keine Garzeit einstellen.
3) Die Funktion Garen über Kerntemperatur durch zweimaliges Drücken der Zeit/-Kerntemperaturtaste(PRB?) aktivieren.



Im entsprechenden Display wird in grosser grüner Schrift die Ist-KERNTEMPERATUR des Produkts angezeigt und in kleiner roter Schrift DER EINZUGEBENDE WERT (blinkt 5 Sekunden).

Z. B.: 57°C
IST-KERNTEMPERATUR

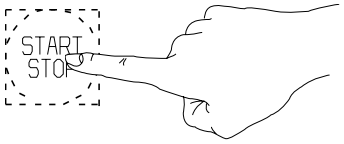
Z. B.: 80°C
EINGEGEBENE
SOLL-TEMPERATUR

Symbol
Kerntemperatur leuchtet
das bedeutet ist aktiviert

Das Zentrale Einstellrad im in Uhrzeigersinn drehen (zum Erhöhen) oder entgegengesetzt (zum Verringern), um am kleinen DISPLAY die gewünschte KERNTEMPERATUR des Produkts einzustellen.
Nach 5 Sekunden blinkt die EINGESTELLTE TEMPERATUR nicht mehr, und das Gerät ist betriebsbereit.

5958 033 00

Hinsweis:
Durch nochmaligen drücken diese Taste, wird Garzeit angezeigt.
4) Zum **Zyklusstart** die Taste **Start/-Stop** drücken.



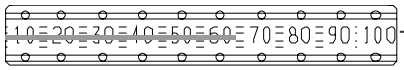
5) Wenn die gewünschte Kerntemperatur im Produkt erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch ab und im Display blinkt "END", nach drücken eine beliebigen Taste erscheint die abgelaufene garzeit.
6) **Ausschalten des Kerntemperaturmodus**. (Dies kann nur durchgeführt werden, wenn kein Garprogramm abläuft).
Durch zweimaliges drücken der Taste TM, wechselt das Symbol“Kerntemperatur“ zum Symbol“Uhr“, sodass eine Garzeit eingestellt werden kann.

4.3.5 EINSTELLUNG DES FEUCHTIGKEITSGRADES

NUR AUSRÜSTUNGSSTUFE **A** und **C**
(Nur für **HEISSLUFT**, **KOMBIGAREN** und **REGENERIEREN**)

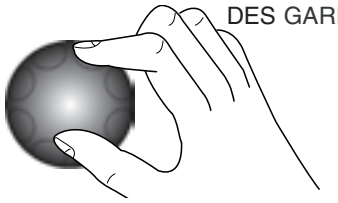
Achtung
Wenn das Gerät nach einigen Ruhestunden eingeschaltet wird, dauert es ca. 20 Sekunden bis zu einer korrekten Anzeige des Feuchtigkeitsgrads. (Erforderliche Zeit zum Stabilisieren der Lambda-Sonde)

Hinweis
Zum Regulieren des Feuchtigkeitsgrads im HEISSLUFT Modus muss die Taste „Betriebsart Heissluft“ zweimal gedrückt werden. Wählen Sie die Betriebsart HEISSLUFT oder KOMBINATION, und das lange DISPLAY (HU) zeigt (NUR AUSRÜSTUNGSSTUFE **A**) den tatsächlichen FEUCHTIGKEITSGRAD im Garraum in % an . Am kleinen Display (AUSRÜSTUNGSSTUFE **A** und **C**) kann nun die gewünschte Feuchtigkeitsmenge in % eingestellt werden (blinkt für 5 Sekunden).



Z. B.: 60 %
TATSÄCHLICHE FEUCHTIGKEIT IM GARRAUM

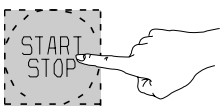
Z. B.: 80 %
EINGESTELLTE FEUCHTIGKEIT DES GARPROZESSES



Um die gewünschte Feuchtigkeitsmenge eizustellen: Das Zentrale Einstellrad im Uhrzeigersinn drehen (zum Erhöhen) oder entgegengesetzt drehen (zum Verringern).
Nach 5 Sekunden hört die GARFEUCHTIGKEITSANZEIGE auf zu blinken, und das Gerät ist betriebsbereit und die eingestellte Garfeuchgkeit ist somit gespeichert.

4.3.6 START DES GARZYKLUS

- Sicherstellen, dass die Ofentür geschlossen ist;
- Die Leuchttaste zum Starten des Garvorgangs für das VORHEIZEN DES GARRAUMS drücken, die sich einschaltet (BLINKENDES Licht);



Start GARRAUMVORHEIZUNG
(BLINKENDES Licht)

Auf den Displays wird jeweils angezeigt:
- **HU** Feuchtigkeit im Garraum;
- **TS** das automatische Vorheizen des Garraums (PrEH). Zum Überspringen des Vorheizens erneut die Taste START drücken.
- **TM** Restzeit bis Garzeitende / **PRB** Temperatur des Kernfühlers.

Hinweis: Bei den ZEITGESTEUERTEN Garvorgängen bleibt während des Vorheizens die eingestellte Garzeit unverändert (COUNT-DOWN läuft nicht).

Am Ende des Vorheizens erscheint auf dem Display **TS** die Anzeige **LOAD**(einführen):
- die Ofentür öffnen und das Gargut einführen.
- die Tür schließen, auf dem Display **TS** erscheint die Anzeige **Strt** (START)
- Erneut die Leuchttaste zum Starten des Garvorgangs drücken, die sich einschaltet(DAUERLICHT);

Beginn des GARVORGANGS
(DAUERLICHT)
(COUNT-DOWN läuft)

Hinweis:
- In Heissluft kann gearbeitet werden, beim Umschalten in ein Programm mit Dampf, heizt der Dampferzeuger automatisch auf. Im Display erscheint“PrEH“.
Sollte das gerät dagegen Wassermangel im Dampferzeuger haben, blinkt die unter 4.1 beschriebene Leuchte und im Display erscheint “FILL“. Dann kann in keinem Garprogramm gearbeitet werden: Dies ist wiederum eine Verschlechterung gegenüber dem alten Ofen, der konnte auch ohne Wasseranschluss in Heissluft arbeiten!

Achtung! Verbrennungsgefahr.
Bei heissem Gerät dieb die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

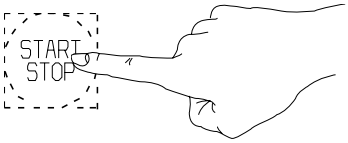
4.3.7 GARVORGANGSSTOP

Nach Ablauf der eingegebenen Zeit hält der Garvorgang automatisch an, und es ertönt ein akustisches Signal.
Durch öffnen der Tür kann auch bei laufendem Gerät der Garprozess unterbrochen werden

Achtung! Verbrennungsgefahr.
Bei heissem Gerät dieb die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

Hinweis:
- Der akustische Alarm kann durch Drücken irgedeiner Taste an der Bedienungsblende oder durch Öffnen der Tür beendet werden.

Der Garzyklus kann auch **manuell** unterbrochen werden. Einfach die Taste **Start/Stop** für **zwei** Sekunden Drücken.

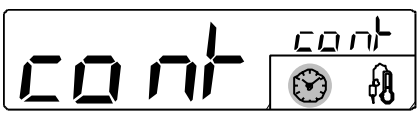


Wird die Taste weniger als 2 Sekunden gedrückt, reagiert das Gerät nicht. Soll der letzte Garvorgang wiederholt werden, Betätigen Sie erneut dieTaste **Start/Stop**.

4.3.8 MANUELLER ZYKLUS (KONTINUIERLICHER GARVORGANG)

Garvorgänge, welche nicht über Zeit oder Kerntemperatur gesteuert werden sollen.

Folgen Sie den Hinweisen des Paragraphen 4.3.2 EINSTELLUNG DER GARZEIT, bis auf dem Display das Wort “**Cont**” angezeigt wird, was das kontinuierliche Garen anzeigt



Um den Garprozess zu beenden, ist die Start/Stop Taste für zwei Sekunden zu drücken.

5958 033 00

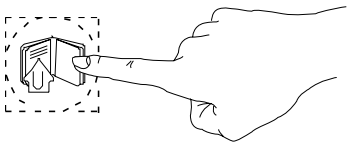
4.3.9 ZUSATZFUNKTIONEN

- Über die Taste U(Utility, Zusatzfunktionen) können zum einen spezielle Garprogramme oder Zusatzfunktionen gewählt werden.
Einstellung spezieller Garprogramme:

UTILITY-Zusatzfunktion mit Zyklus-Voreinstellung

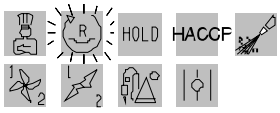
-Gerät am Hauptschalter einschalten(I)

- Die Taste **U** (UTILITY-ZUSATZFUNKTIONEN) drücken:



U (UTILITYZUSATZ-ZUSATZFUNKTION)

-nun entweder Startzeitverzögerung, Regenerieren oder halbautomatisches Reinigungsprogramm mit dem Zentralen Einstellrad anwählen.Das angewählte Programm blinkt.
-Durch drücken der U Taste die Wahl bestätigen, das Symbol wechselt von grün auf Orange, und weitere Parameter wie z.B. beim Regenerieren die Temperatur und Zeit einstellen.
Hinweis:Beim Vorwählen der Startzeit, muss als 2. Phase die Funktion eingegeben werden, welche nach Ablauf der Vorwahlzeit durchgeführt werden soll(siehe auch 4.4.1)



Z. B.: UTILITY ausgewählt ist:
(GRÜNE Leuchte blinkt)

Einstellung von Zusatzfunktionen zu Grundgarprogrammen:
Nach der Einstellung eines Garprogramms wie von Punkt 4.2 bis 4.3.6 beschrieben können zusätzlich noch folgende Funktionen eingestellt werden:
-halbierte Lüftergeschwindigkeit
-halbierte Heizleistung
-Eco-Delta Garen
-Garraumentlüftung(nur im Programm Heissluft, wenn air-o-clima nicht Funktion ist)

Eine vollständige Beschreibung der verschiedenen UTILITY Funktionen finden Sie in Paragraph 3.4 SPEZIELLE GARMETHODEN (Seite 66).

Hinweis:
Nach 7 Sekunden Nichtgebrauch der **UTILITY-Zusatzfunktionen** erfolgt das **automatische Verlassen** dieses Programms, das durch die Ausschaltung der entsprechenden Taste angezeigt wird.

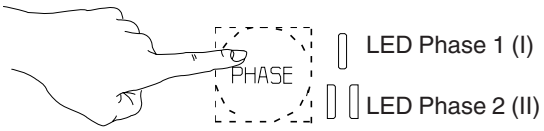
- Zum **Annullieren einer** der folgenden, bereits eingegebenen **UTILITY-ZUSATZFUNKTIONEN** (ORANGE Dauerlicht):

die Taste **U** drücken und den Schalter drehen, um die entsprechende Utility zu wählen, die daraufhin blinkt (ORANGE blinkend).
Die Taste **U** erneut drücken, bis die UTILITY-Funktion ihre Farbe wechselt (GRÜN blinkend) und somit annulliert wird.
- Zum **Annullieren** der anderen **UTILITY** -Zusatzfunktionen einen anderen Garzyklus eingeben.
Bei **bereits gestartetem Zyklus** diesen durch Drücken (2 Sekunden) der Ein/Aus-Taste (START/STOP) anhalten, bevor die UTILITY annulliert wird.

4.3.10 GARPROZESS AUS ZWEI EINZELNEN KOCHSCHRITTEN

(NUR AUSRÜSTUNGSSTUFE **B** und **C**)
In Geräten der Ausrüstungsstufe B können Garprozesse mit zwei Stufen durchgeführt werden. Zum Beispiel:
- Phase 1: - Heissluft 200 °C
- Kerntemperaturfühler 70 °C
- Phase 2: - Kombigaren 180 °C
- Dauer 40 Minuten.

Der Übergang von Phase 1 zu Phase 2 wird automatisch ausgeführt.
Die Einstellung eines 2-Stufen Garvorgangs ist wie folgt vorzunehmen:
1) Das Gerät einschalten.
2) Die gewünschte Garmethode, die Muffeltemperatur, die Dauer (oder die Kerntemperatur) eingeben, so wie vorher beschrieben.
-1. Garphase einstellen
3) Die Drucktaste "**PHASE**" drücken:



Das LED von Phase 2 leuchtet ROT auf (Phase aktiviert), während das LED der Phase 1 GRÜN leuchtet (Phase nicht aktiv); gleichzeitig blinken wieder die LED der zur Wahl stehenden **Betriebsarten** zur Erinnerung, dass die Phase 2 erneut eingestellt werden muss.
4) Auswählen:
- Garmethode der Phase 2;
- Muffeltemperatur der Phase 2;
- Zeit (oder Kerntemperatur) der Phase 2;
5) Jetzt ist der 2-Stufen Garvorgang eingestellt. Das Garprodukt eingeben, die Drucktaste START/STOP drücken zum **Zyklusstart** der Garprozess beginnt mit Phase 1 (LED Phase 1 ROT) und **geht automatisch über** zu Phase 2 (LED Phase 2 ROT), nachdem die erste Phase beendet ist.
Der Übergang von Phase 1 zu 2 wird dem Anwender durch ein kurzes akustisches Signal angezeigt.
Nach Ablauf der Phase 2 bleibt die Einstellung des 2 Phasen Garens erhalten, erst beim Ausschalten des Geräts und dem erneuten Einschalten arbeitet man wieder mit nur einer Phase.

4.3.11 KOCHEN MIT ECO - Delta

Es handelt sich um eine Kochart mit neuester Technologie, bei der sich die Zellentemperatur proportional zur Kerntemperatur des Gargutes ändert.
Der Koch kann einen Wert **Delta** zwischen **1 °C < 120 °C** wählen; im Allgemeinen ist jedoch ein Wert zwischen **20 °C < 70 °C vorzuziehen.** Die Kochzellentemperatur wird automatisch so geregelt, dass sie immer um den vorgegebenen Wertbereich über der Kerntemperatur des Gargutes liegt.
Diese Kochart ist besonders für große Fleischstücke angebracht.

Anwendung dieser Betriebsart: manuelles Garen
1) Die Betriebsart auswählen, zum Beispiel **Gemischter Zyklus**.
2) Den Wert der gewünschten Kerntemperatur einstellen.
3) Rufen Sie die **erweiterten Funktionen (in der letzten Zeile der Bedienblende)** ab und wählen Sie

ECO - Delta.

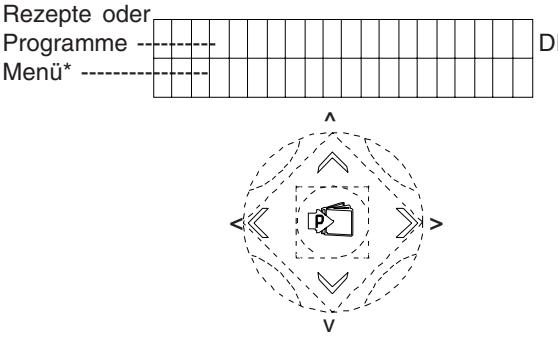
Auf dem Display der Ofentemperatur wird der Wert **25 °C** eingeblendet, der ein **Delta-Wert** ist (er kann geändert werden: dazu den Temperaturbereich kennzeichnen und den Wahlschalter drehen, bis der gewünschte Delta-Wert, zum Beispiel **50°C**, erreicht ist).
Die Ofentür schließen und zum Start des Garzyklus die Ein-Taste drücken.
Die Kerntemperatur des Fleisches kann zum Beispiel **14 °C** bei Beginn des Garprozesses betragen; die Temperatur des Ofens steigt allmählich auf **75 °C** an (**50 °C über der Kerntemperatur)**; sie nimmt weiter in dem gleichen Maße zu, wie die Kerntemperatur ansteigt und hält dabei die Differenz von **50 °C aufrecht (**wenn die Kerntemperatur um ein Grad ansteigt, erhöht sich auch die Zellentemperatur um ein Grad)**.** Beide Temperaturen werden in der unteren Zeile des Displays angezeigt.
Wird zum Beispiel eine Endkerntemperatur von **67 °C** gewählt, beträgt die Temperatur in der Kochzelle **117 °C** am Ende des Garvorgangs.
Diese Kochart ist viel langsamer als konventionelles Kochen, hat jedoch den Vorteil besserer Ergebnisse und höherer Qualität.

5958 033 00

NUR AUSRÜSTUNGSSTUFE **A**

Einführung: mit dem automatischen Betrieb können personalisierte Garprozesse mit bis zu 6 Garstufen keirt und gespeichert werden. Wieter Können abgespeicherte Garprogramme abgerufen und reswendet werden Garzyklen können nach manueller Einstellung gespeichert werden, siehe Paragraph 4.3 MANUELLER BETRIEB.

Hinweis:
Nicht gespeicherte manuelle Einstellungen werden bei ausschalten des Ofen gelöscht. Wenn Sie Ihre Garprogramme speichern wollen, reicht es aus, die im folgenden Paragraphen beschriebenen Vorgänge durchzuführen.
Garzyklen oder Programme (z.B. CLEAN) werden mit Hilfe folgender Befehle eingegeben bzw. abgerufen:



* Liste mit notwendigen Befehlen (Funktionen) zum Ausführen der verschiedenen Betriebsfunktionen:

S 00	M	E	N	Ü															
S 06		P	H	A	S	E		H	I	N	Z	U	F	Ü	G	E	N		
S 03			P	H	A	S	E		Ü	B	E	R	S	P	R	I	N	G	E	N
S 07		V	E	R	Z	Ö	G	E	R	U	N	G		H	I	N	Z	U	.	
S 09		P	H	A	S	E		L	Ö	S	C	H	E	N						
S 17			B	E	S	T	Ä	T	I	G	E	N								
S 18			Z	U	R	Ü	C	K												
S 10		R	E	Z	E	P	T		L	Ö	S	C	H	E	N					
S 17			B	E	S	T	Ä	T	I	G	E	N								
S 18			Z	U	R	Ü	C	K												
S 11		R	E	Z	E	P	T		S	P	E	I	C	H	E	R	N			
S 13			N	U	M	M	E	R		W	Ä	H	L	E	N					
S 02				B	E	S	T	Ä	T	I	G	E	N							
S 14			N	A	M	E	N		B	E	A	R	B	E	I	T	E	N		
S 02				B	E	S	T	Ä	T	I	G	E	N							
S 15			R	E	Z	E	P	T		S	I	C	H	E	R	N				
S 16			Z	U	R	Ü	C	K												
S 04		S	U	C	H	E	N		N	A	C	H		N	A	M	E	N		
S 01			B	E	S	T	Ä	T	I	G	E	N								
S 05		S	U	C	H	E	N		N	A	C	H		N	U	M	M	E	R	
S 12		V	E	R	L	A	S	S	E	N										
S 17			B	E	S	T	Ä	T	I	G	E	N								
S 18			Z	U	R	Ü	C	K												
S 19		P	A	S	S	W	O	R	T											
S 20			N	E	U	E	S		P	A	S	S	W	O	R	T				
S 21			P	A	S	S	W	O	R	T		B	E	S	T	Ä	T	I	G	E
S 22		P	A	S	S	W	O	R	T		B	E	Ä	N	D	E	R	N		

P (Programm) = Taste zum:
- Öffnen der Rezept- und Programmliste
- Öffnen des Rezept- oder Programmmenüs
- Bestätigen der im Menü gewählten Funktionen

(**^**) (**v**) = Pfeiltasten (auf und ab) (oder auch Benutzen des Zentralen Einstellrades) zum:
- Wählen der Rezepte oder Programme oder der entsprechenden Namen
- Wählen der Menüoptionen
- Wählen der Zusatzfunktionen
- Nummern anwählen

(**<**) (**>**) = Pfeiltasten (rechts und links) zum:
- Rückkehr zum Menü
- Wählen der Phasen

DISPLAY = Anzeige der oben beschriebenen Vorgänge

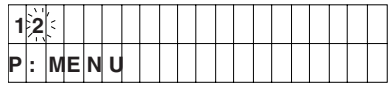
4.4.1 AUTOMATISCHES MEHRSTUFENGAREN

Mit einem Ofen der AUSRÜSTUNGSSTUFE **A** können Programme mit verschiedenen aufeinanderfolgenden Phasen durchgeführt werden. Zum Beispiel:
- Phase 1: - Heissluft 200 °C
  - Kerntemperatur 70 °C
- Phase 2: - Kombination 220 °C
  - Dauer 40 Minuten
- Phase 3: - Heissluft 250 °C
  - Dauer 15 Minuten

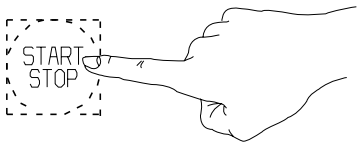
und so weiter bis zu maximal 6 Phasen Zusätzlich kann noch eine Startzeitverzögerung als 1. Schritt und ein halten(hold) als letzter Schritt mit eingegeben werden. Das bedeutet insgesammt 8 Phasen. Während des Mehrstufengarprozesses springt das Gerät automatisch nach Ablauf einer Phase in die nächste.

Zum Einstellen eines Garprozesses mit verschiedenen Phasen gehen Sie wie folgt vor:
1) Das Gerät einschalten.
2) Einstellen von Der 1. Phase siehe Paragraph 4.3 Manueller Betrieb:
3) Die Taste **P** drücken. Auf dem DISPLAY blinken der Wert 1 (Phase 1) und die Schrift P:MENU.
4) Drücken Sie die Taste **P**, um ins Menü zu gelangen, auf dem DISPLAY erscheint die Angabe P:PHASE HINZUFUGEN (ebenso kann, durch Anwählen mit dem Zentralen Einstellrad, eine andere Funktion des Menüs gewählt werden).

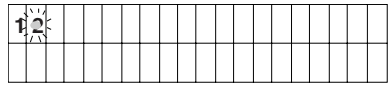
5) Drücken Sie die Taste **P** zur Bestätigung dieser Funktion, auf dem DISPLAY blinkt Wert 2 (Phase 2), einige Funktionen der MANUELLEN REGELUNG blinken ebenfalls.



5) Drücken Sie die Taste **P** zur Bestätigung dieser Funktion, auf dem DISPLAY blinkt Wert 2 (Phase 2), Nun geben Sie die 2. Phase ein.
6) Um weitere Phasen einzugeben, ist wie in den Punkten **4** und **5** beschrieben vorzugehen bis zu maximal **7** Phasen.
7) Nun ist die Einstellung des Garprogramms mit verschiedenen Phasen fertig. Geben Sie das Produkt in den Ofen, und drücken Sie die Taste **Start**.



Der Garprozess beginnt mit Phase 1 (Wert 1 blinkt mit einem Punkt auf dem den DISPLAY) und geht **automatisch** über in Phase 2 (Wert 2 blinkt mit einem Punkt auf dem entsprechenden DISPLAY) nach Beendigung von Phase 1 und so weiter, bis alle eingestellten Phasen abgelaufen sind.



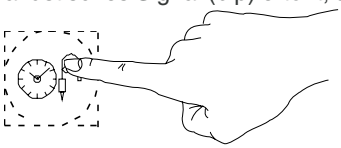
Der Übergang von einer Phase zur anderen wird dem Anwender durch ein akustisches Signal angegeben.
Am Ende der letzten Phase wird der Garprozess wie zuvor schon beschrieben automatisch angehalten, was durch ein akustisches Signal und durch „End“ im Display PRB angezeigt wird. Wenn der gleiche Zyklus mit mehrere Phasen wiederholt werden soll, muss die Taste START/STOP erneut gedrückt werden.

Während des Garprozesses können eine oder mehrere Phasen übersprungen werden, indem man
- die Taste (>) ein- oder mehrmals drück, um in die abzulaufende Phase zu kommen.
- Im Display erscheint “PHASE ÜBERSPRINGEN” drücken von **P** bestätigen bestätigen muss, im Display erscheint nun:Menü:Bestätigen; durch nochmaliges drücken von P wird die Phase, bzw. die Phasen übersprungen und die durch einen blinkenden Punkt gekennzeichnete Phase läuft ab.

5958 033 00

4.4.2 EINSTELLUNG VON ZEIT, DATUM UND VERZÖGERTEM START

- ZEIT und DATUM -
Zum Einstellen von ZEIT und DATUM ist wie folgt vorzugehen:
1) Das Gerät einschalten durch Drücken des Hauptschalters **I**.
2) Die Zeit//Kerntemperaturtaste TM gedrückt halten bis ein akustisches Signal (bip) ertönt, und die Anzeige STUNDE blinkt.



3) Den Drehschalter (während die Zahlen blinken) im oder gegen Uhrzeigersinn zur Eingabe der aktuellen Stunde drehen.
4) Die Drucktaste TM drücken, um die Minuten einzugeben, Vorgehensweise genauso wie mit den Stunden (vorheriger Punkt 3).

5) Die Drucktaste TM wieder drücken und den TAG (auf dem TEMPERATURDISPLAY angezeigt) eingeben, genauso wie es bei den Stunden durchgeführt wurde (siehe Punkt 3).
6) Danach den MONAT und das JAHR eingeben durch Drücken der Taste TM, so wie es bei den Tagen durchgeführt wurden ist.

- DELAY START - (Zeitversetzter Start des Garprozesses)
Nach der Eingabe von ZEIT und DATUM (siehe vorherigen Paragraphen) ist wie folgt vorzugehen:
1) Entweder manuell ein Garzyklus eingeben oder wie in nachfolgendem Beispiel **P** (Programm) drücken und das gewünschte Rezept oder Programm wählen:

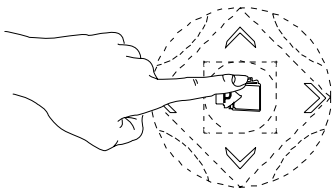
Gewähltes	A0 PreHeat Steaming
Programm	P: MENU

2) Die Drucktaste **P** drücken und die Funktion P:VERZÖGERUNG HINZU wählen.

	A0 PreHeat Steaming
GEWÄHLTE Funktion	P: VERZÖGERUNG HINZU.

3) Die Taste **P** drücken, der Buchstabe D (DELAY START) beginnt zu blinken.

BUCHSTABE "D"	A0 D1
BLINKENDER	P: MENU



4) Die gewünschte Anfangszeit des Garvorgangs (angezeigt in kleiner roter Schrift auf dem Zeitdisplay TM) einstellen, danach die Taste START/STOP drücken.
Der Zyklus beginnt entsprechend der DELAY START eingestellten Zeit, und der Buchstabe D blinkt mit einem Punkt als Anzeige, dass die Funktion aktiviert ist. Soll der Verzögerte Start deaktiviert werden, einfach die Phase D überspringen(siehe 4.4.1)

4.4.3 ÄNDERN DER EINGEGEBENEN PARAMETER

Folgende Parameter Können, bei angehaltenem, angefangenem oder gespeichertem garprozen, durch drücken der jeweiligen Tasten, verändert werden:
1) Garart
2) Gartemperatur TS;
3) Garzeit TM;
4) Kerntemperatur PRB (alternativ zur Regelung über die Garzeit).

Hinweis:
- Wenn man die Parameter eines GESPEICHERTEN Garprogramms (während des Garvorgangs) ändert und diese speichert, wird neben der Programmnummer ein * ..... angezeigt. - Wenn man die Parameter eines GESPEICHERTEN Programms ändert, werden die neu eingestellten Parameter die vorherigen ersetzen.

Wenn das Gerät einen **Garprozess mit verschiedenen Phasen** durchführt, und Sie die Parameter der nächsten Phase ändern möchten, verfahren Sie wie folgt.
a) Die Taste START/STOP drücken, um den laufenden Garvorgang anzuhalten.
b) Die Taste (>) drücken, um die zu ändernde Phase anzuzeigen und die Werte ändern, die nötig sind, um die neue Eingabe zu beginnen
c) Die Taste START/STOP drücken, um den Garvorgang fortzuführen.

4.4.4 SPEICHERUNG DER GARZYKLEN ODER PROGRAMME

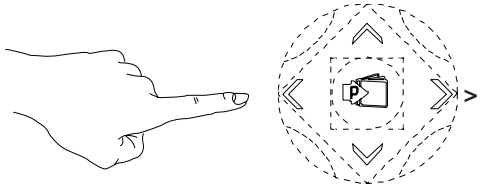
Die GARZYKLEN oder Garprogramme können mit einer Nummer und einer Identitätsbeschreibung zum leichteren Abrufen Gerät gespeichert werden.

Z. B.:	01	(REZEPTNR.)
	HÄHNCHEN	(IDENTITÄTSBESCHREIBUNG)
	02	
	KARTOFFELN	

Nach Eingabe eines PROGRAMMS (mit einer oder mehreren Garphasen) über die **MANUELLE** oder **AUTOMATISCHE EINGABE** ist wie folgt vorzugehen:

1) Die Taste **P** drücken Die letzte Phase, in unserem Beispiel

Phase **1** blinkt **1**	1
gewählte Funktion	P: MENU



2) Die Taste **P** nochmals drücken, um ins Menü zu gelangen und die Funktion REZEPT SPEICHERN wählen.

Phase **1** blinkt **1**	1
gewählte Funktion	P: REZEPT SPEICHERN

3) Die Taste **P**drücken, um den Speichervorgang zu starten, die Anzeige NUMMER WÄHLEN erscheint.

	A2 1
gewählte Funktion	P: NUMMER WÄHLEN

4) Die Taste P drücken zum Start der Datenspeicherung.

REZEPTNUMMER
GEWÄHLTE

5) Einen freien Programmplatz mit den (^) Pfeilen, oder dem Zentralen Einstellrad wählen (so lange sie blinkt), freie Speicherplätze haben keinen Punkt vor der Nummer. Anschliessend durch Drücken der Taste **P** bestätigen.

6) Die Funktion NAME BEARBEITEN wählen.

gewählte Funktion

7) Die Taste **P** drücken, der Unterstrich "_" blinkt.

BLINKENDER STRICH
gewählte Funktion

8) Den ersten gewünschten Buchstaben mit den seitlichen Pfeilen, oder dem Zentralen Einstellrad wählen.

9) Die Taste (>) drücken, um den nächsten Buchstaben oder die nächste Zahl wie in Punkte 8 beschrieben einzugeben usw bis die Beschreibung des Programms komplett ist.

10) Die Drucktaste **P** drücken um den REZEPTNAME zu bestätigen (z.B. HÄHNCHEN).

REZEPTNAME
gewählte Funktion

11) Die Funktion REZEPT SICHERN wählen und die Drucktaste **P** drücken, um dies zu bestätigen.

REZEPTNAME
gewählte Funktion

12) Verlassen wählen, dies durch drücken von P anwählen und abschliessend nochmals durch drücken von P bestätigen.

Hinweis: es ist nicht obligatorisch, die Programme in numerischer Reihenfolge zu speichern (z.B. 01-02-03 usw.), falls Sie das nicht möchten, aber Sie können das Programm jeder Nummer zwischen 0 und 99 zuordnen.
Die schon belegten Programmnummern werden mit einem Punkt angezeigt, die freien haben keinen Punkt.

4.4.5 SUCHE NACH GESPEICHERTEN PROGRAMMEN

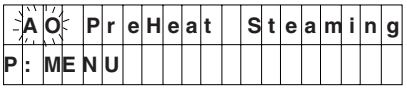
Es gibt zwei Möglichkeiten, nach einem gespeicherten Rezept oder Programm zu suchen:
- SUCHE NACH NUMMERN (Programmnummer)
- SUCHE NACH NAMEN (Programmname)

Hinweis:
Während der Eingabe eines Garzyklus 2 Mal die Taste **P** drücken und die Menüoption SUCHE NACH NUMMERN oder SUCHE NACH NAMEN wählen, oder die Taste **P** einige Sekunden drücken, um den Eingabemodus des Zyklus zu verlassen und wie folgt vorgehen.

SUCHE NACH NUMMERN
Die Taste **P** drücken und das gewünschte Programm wählen.

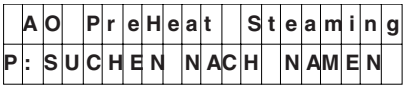
SUCHE NACH NAMEN
Die Taste **P** drücken, um in die Programmliste zu gelangen.

Gewähltes
Programm



Die Taste **P** drücken und den Befehl SUCHE NACH NAMEN wählen

Gewähltes
Programm



Die Taste **P** drücken, um die Suche zu starten und den **ersten Buchstaben** des gesuchten Programms, z.B. F (FISCH), mit dem Zentralen Einstellrad suchen.

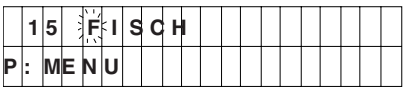
Buchstabe F
blinkender

Die Taste **P** drücken, um diesen Buchstaben zu bestätigen, auf dem DISPLAY erscheint das erste Programm, das mit F beginnt.

Erstes Rezept
mit Buchstabe F

Durch drehen am Zentralen Einstellrad erscheinen nun alle gespeicherten Garprogramme died mit F beginn.

Ausgewähltes
Rezept



4.4.6 ABRUFEN GESPEICHERTER PROGRAMME

Der Heissluftdämpfer hat einige werksseitig eingespeicherte Programme, die nicht gelöscht werden können. Sie werden für einige Standardservice- Funktionen benötigt.
Dies sind die werksseitig gespeicherten Programme:

PRE-HEAT ... (Vorheizen)
Diese Programme mit dem Zusatz "**PRE-HEAT ...**", dienen zum Vorheizen des Garraumes nach voreingestellten Werten, um dann spezielle Garvorgänge durchführen zu können und können auch geändert werden.

LOW TEMPERATURE COOKING (EFSLTC)
Das Garen bei niedriger Temperatur ist ein besonders für Rindfleisch wie Rumpsteak, Hinterhachse, Rinderfilet angezeigtes Verfahren, kann jedoch auch für andere Fleischarten wie Kalbfleisch, Lammfleisch, Hirsch, Pute, Ente, Schweinefleisch, usw. eingesetzt werden.
Die Fleischstücke können sein: Roastbeef, Schulter, Schenkel, Rücken, Beefsteak, Hüfte, Rinderfilet, Koteletts, usw.
EFSLTC ist ein vollautomatisches voreingestelltes Programm, um einheitlich zart gegarte Speisen zu erhalten.
Das Programm setzt sich aus 4 Hauptphasen zusammen:
PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD. Das Programm wie hier unten für die vorgespeicherten Programme angegeben einstellen.
Wenn die Anzeige LOAD auf dem großen Display erscheint, nach der PREHEAT-Phase (die eventuell schon eingestellte Temperatur der Zelle ändern) die Speisen in den Ofen EINGEBEN und die MULTIPOINT-Sonde mit 6 Sensoren einführen (die bereits eingestellte Temperatur der Sonde eventuell anpassen). Die Tür schließen und den Zyklus durch Betätigen der START-Taste einschalten.
Der Garvorgang beginnt mit der SEARING-Phase (thermische Trockenversiegelung der Speisen), gefolgt vom raschen Abkühlen (CoolDown) des Ofens, um sodann zur langsamen Garphase MATURE (für das Zartmachen des Fleisches zuständig) überzugehen. Nach Ende dieser Phase wird auf dem großen DISPLAY der Sonde die entsprechende Dauer angezeigt (die Anzeige verschwindet beim Betätigen irgendeiner Taste). Die letzte HOLD genannte Phase sorgt für die Beibehaltung der Temperatur der Speisen.
Der gesamte EFS-LTC-Zyklus (einschließlich der HOLD-Phase) kann bis zu 24 Stunden dauern.
Man kann eine oder mehrere Phasen überspringen und zur nächsten übergehen (siehe PHASE ÜBERSPRINGEN unter Paragraph 4.4.1 AUTOMATISCHES MEHRSTUFENGAREN); das kann dann nützlich sein, wenn das Garen (SEARING-Phase) mit einem anderen Gerät begonnen wurde (z. B.: Frytop) und man es mit dem Ofen (Phasen MATURE und HOLD) abschließen möchte.
Die MATURE-Phase kann nicht übersprungen werden; das bedeutet, dass man bei der alleinigen Verwendung der HOLD-Phase nur die entsprechende UTILITY (siehe Paragraph 4.3.9 ZUSATZFUNKTIONEN) einstellen muss.

Wichtigste Vorteile:
- Ausgezeichnete Qualität der Speisen.
- Das Standard-Verfahren LTC ist eine Garantie für Resultate, die Jahr für Jahr wiederholt werden können.
- Typisches Bratenaroma: saftige Speisen, von innen bis außen.
- Einheitliche Farbe und gleichmäßiges Garen.

5958 033 00

- Rascher Reifungsprozess, Zeiteinsparung und die Möglichkeit, frische Fleischstücke zu verwenden.
- Geringer Gewichtsverlust. 5-8% (je nach Qualität der Speisen und der für die Sonde eingestellten Temperatur).
- Vorteilhafte Portionierung beim Verkauf.
- Beachtliche Stromeinsparung dank des intelligenten EFS-LTC-Programms.

CLEANING SYSTEM (AIR - O - CLEAN)
Dieses Programm dient zur automatischen Reinigung des Garraumes mit entsprechenden Reinigungsmitteln. Es hat, je nach Verschmutzungsgrad, die folgenden 4 Stufen.

CLEAN 1 Soft (leicht)
Für noch nicht angetrocknete Verschmutzung nach fettarmen Garprozessen (z.B. mit Dampf).

CLEAN 2 Medium (normal)
Für normale Verschmutzung und nach fetthaltigen Garprozessen.

CLEAN 3 Strong (stark)
Bei starker Verschmutzung nach dem Garen sehr fetthaltiger Produkte (z.B. Hähnchen, Würstchen).

CLEAN 4 X-Strong (extra stark)
Bei starker Verschmutzung nach dem Garen sehr fetthaltiger Speisen (z.B. Hähnchen, Würstchen), und bei angetrockneter Verschmutzung (Verkrustung).

F00...---> F19... (Rezepte)
Dies sind 20 werkseitig gespeicherte Rezepte der wichtigsten Gerichte der internationalen Küche.
Für weitere Informationen wird auf das entsprechende Rezeptbuch verwiesen.

Zur Anwendung dieser vorgespeicherten Programme ist wie folgt vorzugehen:

Hinweis 1:
Vor der Reinigung der Zelle mit dem CLEANING SYSTEM den eventuellen Fettfilter entnehmen.
Der Zyklus CLEANING SYSTEM **beginnt**, sobald die Temperatur im Garraum **70°C** erreicht.
Vor der Durchführung eines CLEANING SYSTEM-Zyklus vergewissern Sie sich, dass sich Reinigungsmittel in den Behältern (unterhalb der Bedienungsblende) befinden und dass diese für das Gerät geeignet sind. Sehen Sie dazu Abschnitt 7. REINIGUNG UND WARTUNG.

Achtung:
Wenn der Reinigungs- oder Klarspülmittelbehälter oder die Zulaufrohre ganz leer sind, drücken Sie die Taste START/STOP mindestens 3 Sekunden lang, um das **CLEANING SYSTEM** zu starten. Dadurch werden die Rohre mit den entsprechenden Flüssigreinigern gefüllt, und der Reinigungsvorgang kann entsprechend durchgeführt werden.

Hinweis 2:
Während der Eingabe eines Garzyklus 2 Mal die Taste **P** drücken und die Menüoption SUCHE NACH NUMMERN oder SUCHE NACH NAMEN wählen, oder die Taste **P** einige Sekunden drücken, um den Eingabemodus zu verlassen und wie folgt vorgehen.

1) Die Taste **P** drücken, das Programm **A0** blinkt.

Programm	A0 PreHeat Steaming
gewähltes	P: MENU

auf dem DISPLAY erscheint die Anzeige A0 PreHeat Steaming.
2) Wählen Sie das gewünschte Programm, durch drehen am Zentralen Einstellrad andernfalls gehen Sie zu Punkt 3) über.
3) Die START/STOP-Taste drücken, um den Zyklus A0 PreHeat Steaming (oder das eventuell gewählte Programm) zu starten.

Zum **Verlassen**, **Ändern**, **Überspringen einer Phase** siehe Abschnitte der normalen Programme.

4.4.7 LÖSCHEN EINES PROGRAMMES

1) Das Gerät einschalten durch Drücken des Hauptschalters I.
2) Die Taste P drücken.
3) Programms mit dem Zentralen Einstellrad anwählen.
4) Die Taste P drücken und die Funktion REZEPT LÖSCHEN mit dem Zentralen Einstellrad wählen.

REZEPTNAME	01 KARTOFFELN
Gewählte Funktion	P: REZEPT LÖSCHEN

5) Drücken Sie die Taste P, um das Rezept oder Programm zu löschen.

REZEPTNAME	01 KARTOFFELN
Gewählte Funktion	P: BESTÄTIGEN

Taste P nochmals zum bestätigen drücken.

6) Um aus dem Programmen zu gehen, im Menü auf verlassen gehen und bestätigen. 4.5 Abschalten des Ofen: Zum Abschalten drücken Sie bitte die O auf dem Haupschalter, die Garraumtür sollte sich in der 1. Rasterstellung befinden(Reste von Feuchtigkeit können verdunsten).

4.4.8 PASSWORD

Die PASSWORD-Funktion muss durch die Änderung einiger Parameter aktiviert werden, wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Technischen Kundendienst.
Mit dem PASSWORD können folgende Funktionen des Ofens gesperrt und sein Betrieb somit eingeschränkt werden (eine oder mehr auf Anfrage):
- Deaktiviert die zeitweilige Änderung der Automatikprogramme, einschließlich der Sonderprogramme PreHeat, Low Temperature und der Rezepte.
- Die manuellen Garvorgänge werden unbrauchbar gemacht.
- Definitive Änderung, Sichern oder Löschen der Automatikprogramme sind nicht möglich.
Nach der PASSWORD-Aktivierung ist der Ofen nach seiner Einschaltung für die o.a. Funktionen gesperrt; zur Freigabe muss ein Password eingegeben werden.
Zur **Eingabe** eines Passwords:
1) Die Taste P drücken und die Option PASSWORD wählen, nochmals P drücken, auf dem Dispay erscheint:

_******* Werkseitig eingestelltes Password
(8 Zeichen bestehend aus 8 Leerstellen)

2) Die Taste P (Ofen freigegeben) drücken und die Option PASSWORD ÄNDERN mit der Pfeiltaste "v" (Abwärtspfeil) wählen.
3) Die Taste P drücken, es erscheint NEUES PASSWORD, das Password (alphanumerisch mit 8 oder weniger Zeichen) wie beim Schreiben des Namens eines Rezepts eingeben (siehe Abschnitt 4.4.4 SPEICHERUNG DER GARZYKLEN ODER PROGRAMME).
4) Die Taste P drücken, mit der Option PASSWORD BESTÄTIGEN wird man dazu aufgefordert, das eingegebene Passwort durch erneutes Schreiben zu bestätigen, abschließend die Taste P drücken. Nach einem kurzen akustischen Signal (Piepton), der den erfolgreichen Ausgang meldet, während ein langer Piepton das Fehlschlagen des Vorgangs meldet, stellt sich der Ofen in den anfänglichen Einschaltzustand und ist somit freigegeben.
Zum erneuten Sperren des Ofens genügt es, den Ofen auszuschalten.
Zum **Ändern** eine Passwords die vorherigen Schritte ab Punkt 2) wiederholen.
Bei unbekanntem PASSWORD zum Verlassen des Menüs den Ofen aus- und wieder einschalten.

5. INFORMATIONS- UND FEHLERCODES

Folgende Codes können auf der Zeit/-Kerntemperaturanzeige TM eingeblendet werden.

Codes INFORMATION

Codes, die einen Wert, eine Funktion oder einen Zustand anzeigen.

CIn - Reinigungsprogramm CLEANING SYSTEM eingeschaltet.

CInt - Halbautomatisches Reinigungsprogramm eingeschaltet.

cont - Zeiteinstellung unendlich.

cool - Schnellrückkühlung des Garraums eingeschaltet.

End - Ende eines Zyklus oder einer Funktion.

FILL - Wassermangel im Dampferzeuger (prüfen, ob der Wasserzulaufhahn/-Ventl geöffnet ist).

Hold - Garoption, die Funktion HOLD ist aktiv

LOAd - Speisen in den Ofen geben.

oPEn – Geöffnetes des Auslassventil des Dampferzeugers.

PrEH - (DISPLAY ZEIT **TM / PRB**)Vorheizen Boiler.

PrEH - (DISPLAY GARRAUMTEMPER. **TS**) Automatisches Vorheizen des Garraums.

Soap - Reiniger. Ein geeignetes Produkt auf die zu reinigenden Oberflächen sprühen, wie unter Punkt 4) des halbautomatischen Reinigungszyklus der Zelle (siehe Abschnitt 7. REINIGUNG UND WARTUNG) beschrieben.

StArt - START-Taste drücken, um Programm zu starten.

Stby - Wartezeit Reinigungszyklus CLEANING SYSTEM.

Codes FEHLERANZEIGE

Bei Anzeige dieser Codes muss eine spezialisierte Fachkraft angefordert werden

EH2O - Druck des Versorgungswassers für das CLEANING SYSTEM zu gering (erforderlicher Druck 1,5 bis 2,5 bar).

EFUN - Schutzschalter mit automatischer Rücksetzung des Motorlüfters. Auf dem kleinen DISPLAY erscheint UP bezogen auf den einfachen (6-10 GN) oder oberen Lüfterrades (20 GN) des Garraumes bzw. DO im Falle des unteren Lüfterrades (nur 20 GN).

E--- - Bedingung eines Parameters nicht beachtet (anstelle der Striche " ---" erscheint die Nummer des betreffenden Parameters).

EPt1 - Temperaturfühler des Garraumes unterbrochen oder kurzgeschlossen.

EPt2 - Fühler des Dampferzeugers unterbrochen oder kurzgeschlossen.

EPt3 - Sensor des Kerntemperaturfühlers unterbrochen oder in Kurzschluss.

EPt4 - Temperaturfühler im Bypassrohr(Dampfregelung) unterbrochen oder kurzgeschlossen.

EPt8 - Temperaturfühler der elektronischen Steuerung beschädigt.

ESCH - Betriebsstörung der Kühlvorrichtungen des Steuerkreises der Bedienelemente.

Etub - Übertemperatur Dampferzeuger (125°C).

Etuc - Übertemperatur Zelle (320°C).

EFLP - Defekt am motorischen Dampfablassventil für den Garraum.

ETC - Ansprechen des Temperaturbegrenzers des Garraums.

WICHTIG!
Wird während eines Garprozesses ein Fehlercode angezeigt, ertönt ein andauerndes akustisches Signal, und der Garvorgang wird unterbrochen.
Danach kann das Gerät nur weiter betrieben werden, wenn bei dem gewählten Garprozess nicht die beschädigte Komponente, die den Alarm ausgelöst hat, zum Einsatz kommt. Teilen Sie Ihrem Servicecenter den im Display angezeigten Fehlercode mit.

6. ABSCHALTUNG IM STÖRUNGSFALL

Im Fall einer Störung das Gerät wie folgt abschalten:
• Den dem Gerät vorgeschalteten Netzschalter ausschalten, bzw. Netzstecker ziehen und die Wasserhähne schliessen.
• Wenden Sie sich bitte an ein Servicecenter mit entsprechend ausgebildeten und vom Hersteller zugelassenen Technikern.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

• Am Ende jedes Arbeitstags den Garraum mit einem speziellen Heissluftofenreiniger reinigen. Dabei die Empfehlungen des Herstellers beachten.
• Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen.
• Edelstahloberflächen nicht mit chlorhaltigen Produkten auch nicht verdünnt (Bleichmittel, Salzsäure usw.) säubern.
• Zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät keine korrosionsfördernden Mittel (z.B. Salzsäure) verwenden.

Die Geräte der AUSRÜSTUNGSSTUFE A haben ein automatisches Reinigungssystem mit 4 vorprogrammierten Reinigungsprogrammen ("air-oclean"), für die Anwendung siehe Paragraph 4.4.6 ANWENDUNG GESPEICHERTER PROGRAMME.
Das Programm CLEAN SYSTEM benötigt Reinigungsmittel. Füllen Sie deshalb den Spülmittelbehälter - max. 5 liter (RECHTS) und den KLARSPÜLERBEHÄLTER - max. 1,2 liter (LINKS) unterhalb der Bedienungsblende und von folgendem Aufkleber bezeichnet:

KLARSPÜLER
max. 1,2 liter

REINIGUNG
max. 5 liter

Bitte, verwenden Sie folgende Reinigungsmittel:
- Reinigungsmittel ECOLAB Typ "Oven Cleaner Power" (**nicht** als Gel)
- Klarspüler ECOLAB Typ "Oven Rinse Power" (**nicht** als Gel)

Hinweis:
Bei Verwendung eines anderen Reinigers/Klarspülers als oben angegeben kann die perfekte Reinigung des Ofeninnenraums nicht gewährleistet werden.

Alle Ofen Geräte verfügen über eine UTILITY-Zusatzfunktion zur Durchführung eines halbautomatischen Reinigungszyklus des Gerätegarraums. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:
HInweis: Der Reinigungszyklus kann nur gestartet werden, wenn die Muffeltemperatur unter 90° C liegt. Daher bei Bedarf einen Schnellabkühlzyklus fahren, um die Muffeltemperatur zu senken. Die Drucktaste drücken:

Nicht die Handbrause oder Wasserstrahl zum schnellen Abkühlen der Zelle und der Innenscheibe der Ofentür verwenden.

1) – Größere Speisereste entfernen.
2) – Die folgende UTILITY-Zusatzfunktion wie im Abschnitt 4.3.9 UTILITY-Zusatzfunktionen beschrieben einstellen

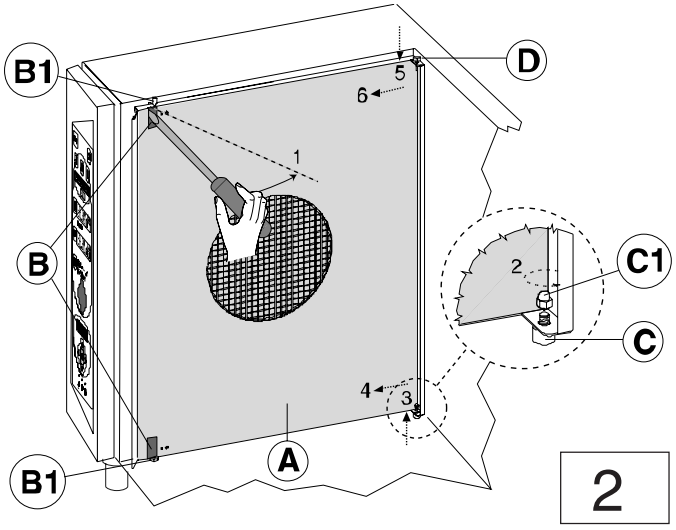
und den Zyklus durch Drücken der Taste START/STOPP starten.
3) - Nach 5 Minuten endet die 1. Reinigungsphase (DAMPFZYKLUS),
was durch das Ertönen des akustischen Warnsignals angezeigt wird.
4) - Die Gerätetür öffnen und den Garraum mit einem geeigneten Reinigungsmittel einsprühen.

5958 033 00

5) - Tür wieder schließen. Auf dem DISPLAY TS beginnt ein Countdown von 120 Sek., solange benötigt das fettlösende Reinigungsmittel, um einzuwirken. Nach der fettlösenden Phase
beginnt automatisch eine zehnminütige, 2. Reinigungsphase (DAMPFZYKLUS). Nach Beendigung dieser Phase ertönt der akustische Warnton (Zyklusende).
6) -Die Tür öffnen und den Garraum mit der Schlauchbrause ausspülen.

Für eine gründlichere Reinigung des Garraums nehmen Sie das Hordengestell heraus und öffnen Sie das Blech vor dem Lüfter.
• Zum Öffnen des Blechs vor dem Lüfter A (Bild 2) gehen Sie wie folgt vor:
- schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es vom Netz
- Die Spitze eines Schraubendrehers in den Schlitz B stecken und durch Hebeln (1) gegen den Geräteinnenraum die Wandverkleidung öffnen und von den entsprechenden dahinterliegenden Haken B1 heben.

Wenn Sie das Blech vor dem Lüfter ganz abnehmen möchten, verfahren Sie bitte wie folgt:
- die Mutter C1 mithilfe eines Sechskantschlüssels lösen (2).
Das Blech anheben (3) und von dem unteren Stift C abnehmen (4). Das Blech herunterschieben (5), damit der obere Stift D hervorkommt und dann das Blech (6) ganz abnehmen.



2

Zum Wiedereinsetzen der Wandverkleidung die Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge wiederholen und die Mutter C1 wieder festziehen.

• Den eventuellen **Fettfilter** (nicht im Lieferumfang inbegriffen) des **Garraums** mindestens nach jeweils drei Backzyklen reinigen.
• Den **Luftfilter** (nicht im Lieferumfang inbegriffen) unter der Bedienblende herausziehen und mindestens einmal **monatlich reinigen**.
Sollte diese Anweisung nicht eingehalten werden, verliert der Filter seine Wirkungskraft und führt zu Störungen beim Garen.

• Die äusseren Edelstahlteile täglich mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, gründlich mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.
• Zur Reinigung der Edelstahlteile keinesfalls Metallwolle, Bürsten oder Schaber aus Normalstahl verwenden, da zurückbleibende Eisenreste Rostbildung bewirken können.
• Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden:
-Die Stromversorgung unterbrechen und die Wasserhähne schliessen;
- Alle Stahlflächen gründlich mit einem in Vaselineöl getränkten Lappen abreiben, um einen Schutzfilm herzustellen;
- Den Raum regelmässig lüften.

7.1 PERIODISCHE WARTUNG DES DAMPFERZEUGERS

• Kalkablagerungen im Dampferzeuger werden durch das **Aufleuchten** der folgenden Warnleuchte **angezeigt:**

Diese zeigt an, dass der Dampferzeuger entkalkt werden muss. **Der Hersteller verweigert jegliche Haftung für Schäden, die durch nicht entkalkte Dampferzeuger entstehen. Des weiteren umfasst die Garantie nicht den Austausch oder die Reparatur von Teilen, die durch Kalkablagerungen beschädigt wurden, wenn die Wasserversorgung nicht den vorgegebenen Merkmalen entspricht (siehe diesbezüglichen Abschnitt).**

Der Dampferzeuger kann entkalkt werden mit:
- reinem Essig (100%);
- chemischen Entkalkungsmitteln (wie unten angegeben).
Vor dem Entkalkungsvorgang muss das Gerät eingeschaltet sein.

7.1.2 ENTKALKEN MIT ESSIG

1) Den Wasserzulaufhahn schliessen.
2) Den Dampferzeuger durch Betätigen der Ablauftaste entleeren:

3) Nach einer Minute den Auslauf des Dampferzeugers durch Betätigen derselben Taste schliessen.
4) Die Kunststoffkappe des Dampferzeuger-Zulaufrohrs abnehmen und ca. 8 oder 16 Liter reinen Essig einfüllen.
5) Den Wasserhahn öffnen.
6) Den Ofen mit der Garmethode "Dampf" 16 Minuten lang betreiben.
7) Den Ofen ausschalten und 60 Minuten warten.
8) Den Ofen für weitere 2 Minuten wieder betreiben.
9) Ausschalten und 60 Minuten warten.
10) Bei geöffnetem Wasserhahn den Ablauf des Dampferzeugers über die entsprechende Taste öffnen und den Essig herauslaufen lassen (den obengenanten Druckschalter drücken).
11) Den Ofen abschalten.
12) Den Dampferzeuger mit Hilfe eines in das Rohr eingeführten Gummischlauchs ausspülen, bis aus dem Ablauf sauberes Wasser austritt.
13) Den Stopfen wieder anbringen und den Auslauf des Dampferzeugers (den obengenanten Druckschalter drücken) schliessen.

7.1.3 ENTKALKEN MIT CHEMISCHEN MITTELN

Das Entkalken mit chemischen Produkten muss gemäss den Anweisungen des Lieferanten vorgenommen werden.
Beispielsweise ist bei Verwendung des Entkalkungsmittels ECOLAB Typ "STRIP-A-WAY" wie folgt vorzugehen:
• Die Anweisungen des vorherigen Paragraphen ausführen und in die Zugangsleitung des Dampferzeugers die im folgenden angegebenen Mengen von Flüssigkeiten einfüllen:
- 2 Liter Flüssigentkalker plus 6 Liter Wasser
- 4,5 Liter Entkalker plus 11,5 Liter Wasser
• Den Ofen 12 Minuten lang im Dampfmodus betreiben.
Ausschalten und 40 Minuten warten.
• Den Auslauf des Dampferzeugers öffnen und gemäss den Anweisungen des vorigen Abschnitts weiter vorgehen.

WICHTIG - 1
Den Dampferzeuger mit einem in das Zulaufrohr eingeführten Schlauch sorgfältig ausspülen, um alle Rückstände des Entkalkungsmittels zu beseitigen.

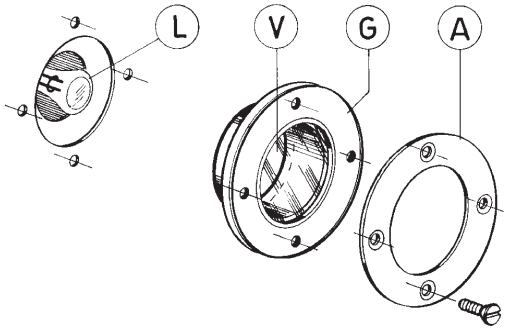
5958 033 00

• Den Stopfen wieder anbringen und den Ablauf des DAMPFerzeugers (mittels Taste) wieder schliessen.
Nach dem Entkalken sollte der Ofen 30 Minuten lang leer im Dampfzyklus betrieben werden.

WICHTIGER HINWEIS - 2
Falls der Wasserhahn schwer zugänglich sein sollte, gehen Sie wie folgt vor, um den Boiler zu entleeren:
1) Das Ablaufventil des Boilers mit der betreffende Taste öffnen.
2) 2 Minuten warten und den Ofen abschalten; das Ablaufventil schließt sich automatisch.

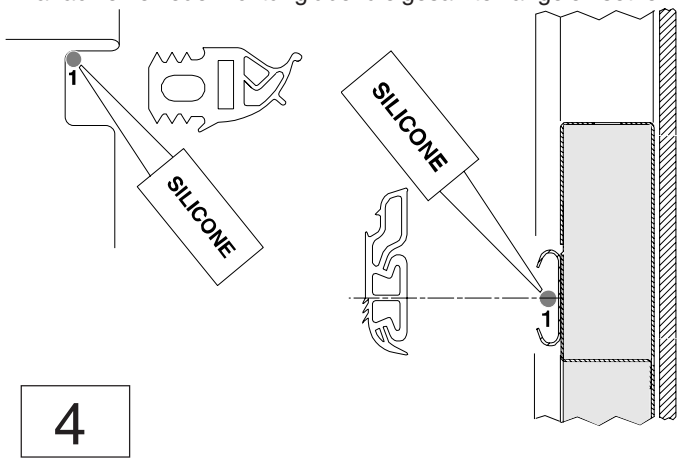
7.2 AUSTAUSCH VON VERSCHLEISSTEILEN

Austausch der Garraumbeleuchtung (Abb. 3)
Wenn die Garraumbeleuchtung durchgebrannt ist, diese wie folgt austauschen:
• Die Stromversorgung des Geräts abschalten.
• Die vier Schrauben lösen, mit denen der Gewindering "A" der Lampenfassung befestigt ist und das Glas "V" zusammen mit der Dichtung "G" entfernen.
• Die Halogenlampe "L" entnehmen und gegen eine Lampe mit gleichen Eigenschaften austauschen (12 V - 20 W - 300° C). Verwenden Sie dabei ein sauberes Stück Papier oder einen Lappen, um den direkten Kontakt mit den Fingern zu vermeiden.
• Das Schutzglas mit richtig montierter Dichtung wieder in die Fassung einsetzen und den Gewindering mit den 4 Schrauben befestigen, nachdem die Dichtung mit einem lebensmittelechten Silikonfett geschmiert wurde.



3

Austausch der Türdichtung (Abb. 4)
Hinweis: Die Dichtung der Gerätetür unterliegt normalem Verschleiss
und sollte deshalb ausgetauscht werden, sobald Verhärtungen oder Bruchstellen festzustellen sind.
Zum Austausch der Dichtung ist wie folgt vorzugehen:
• Die Dichtung aus ihrer Aufnahme herausnehmen und diese von eventuellen Silikonresten befreien.
• Etwas Silikon in Punkt 1 einführen entlang des Innenrahmens der Dichtungshalterung.
• Danach eine neue Dichtung über die gesamte Länge einsetzen.

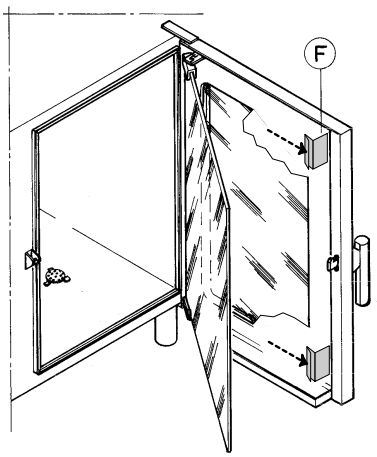


4

7.3 BESONDERE REINIGUNGSARBEITEN

Reinigung und Funktionskontrolle des Ablaufsystems
Das Ablaufrohr regelmäßig reinigen und überprüfen, dass keine Verstopfungen vorliegen, die den Wasserablauf behindern könnten.

Reinigung der Innenflächen der Glasscheiben der Gerätetür (Abb. 5)
Die inneren Glasscheiben nur reinigen, wenn das Glas kalt ist; niemals scheuernde Putztücher oder Reinigungsmittel verwenden. Um Zugang zu den Innenflächen zu bekommen, die mit Scharnieren an der Tür befestige Scheibe öffnen.
• Mit offener Tür die beiden oberen und unteren Halteklammern **F** drücken und das Innenglas öffnen.



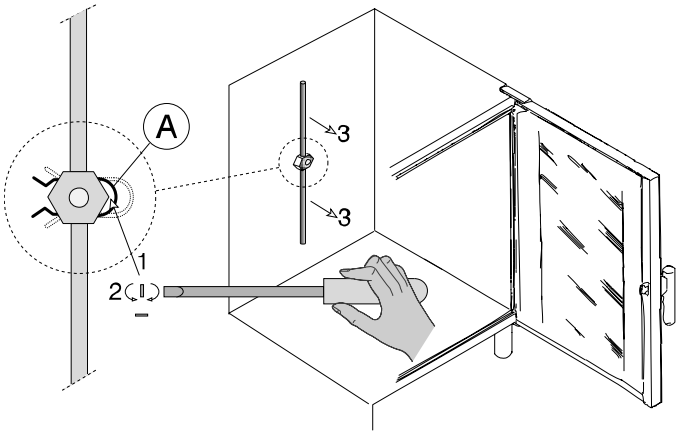
5

Nach der Reinigung das Innenglas sorgfältig schliessen und sicherstellen, dass es wieder in die Gummidichtung einrastet.

Reinigung des CLEANING SYSTEM-Drehspülarmes (Abb. 6)
Eine Reinigung des Drehspülarmes wird empfohlen, wenn:
- das CLEANING SYSTEM über längere Zeit nicht benutzt wird.
- der Drehspülarm sich nicht ordentlich dreht (da wahrscheinlich die Düsen verstopft sind).
- hartes Wasser verwendet wird.

Sollten die Düsen komplett verstopft sein, benutzen Sie bitte eine Messerspitze, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu entfernen.

• Ziehen Sie die Halterungsklemme **A** aus dem zentralen Block des Drehspülarms heraus, ohne sie jedoch zu entfernen. Setzen Sie für diesen Vorgang die Spitze eines Schraubendrehers an der durch den Pfeil markierten Stelle an und drehen Sie sie aus senkrechter in horizontale Stellung, wie in der Abbildung zu sehen ist.
• Nehmen Sie den Drehspülarm vom Drehzapfen ab.



6

• Legen Sie den Drehspülarm in eine Wanne mit Kalklöser und lassen Sie dieses über Nacht einwirken. Spülen Sie mit reichlich Wasser nach.
• Setzen Sie den Drehspülarm wieder auf den Drehzapfen und drücken Sie die Halterungsklemme wieder in ihre ursprüngliche Position.

5958 033 00